

Oschterlammele ou Agneau pascal



Un biscuit alsacien en forme d'agneau

Recette traditionnelle
Source : Saveurs du Monde

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Tradition

Si vous parlez de l'agneau pascal en Alsace, on vous donnera l'adresse de la meilleure boulangerie de la ville car il désigne l'Oschterlämmle, un biscuit en forme d'agneau décoré d'un étendard, rappelant qu'autrefois on mangeait, et ce jusqu'à la fin du XIXe siècle, de l'agneau le dimanche de Pâques.

La transition s'est faite graduellement. Du bel agneau à l'os, on a commencé à servir un agneau en brioche et c'est, de cette dernière coutume, que découle la petite histoire de ce biscuit en forme d'agneau saupoudré de sucre glace, un exemple parmi d'autres d'une pâtisserie qui s'impose au XIXe siècle dans tous les foyers bourgeois et paysans grâce à l'abondance du sucre, de la farine et du beurre. Les oschterlämmle sont traditionnellement cuits dans des moules de terre cuite dont ils gardent le subtil parfum.

Ingédients

- 6 œufs
- 200 g de sucre semoule vanillé
- 200 g de farine
- beurre pour le moule
- sucre glace

Préparation

- Battre au fouet un œuf entier et 5 jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- Ajouter délicatement la farine tamisée ;
- Monter en neige les 5 blancs d'œuf qui restent en pics fermes et les incorporer doucement au mélange jaunes d'œuf-sucre ;
- Beurrer ou huiler un moule en forme d'agneau ; verser la pâte ; enfourner dans un four préchauffé à 110 °C. (220 °F.) pendant environ 40 minutes. Piquer à l'aide d'une broche pour vérifier. Il est alors bien gonflé et doré ;
- Éteindre le four ; ouvrir la porte et laisser le biscuit refroidir doucement dans son moule durant 5 minutes ;
- Démouler doucement car il est très fragile ; saupoudrer de sucre glace et piquer un petit drapeau aux couleurs de la papauté (jaune et blanc) ou de l'Alsace (rouge et blanc) ;
- N'oubliez pas de nouer un joli ruban autour du cou de votre agneau !



Retable de l'Agneau Mystique, St-Jean-Baptiste (détail), 1432, Hubert et Jean Van Eyck - Cathédrale St-Bavon, Gand, Belgique

Crédit - Point KT