Bonhomme de Saint-Nicolas

Incroyable comme le temps passe vite! L'année a filé à vive allure et c'est déjà bientôt Noël. Voici venu le moment de cuisiner un délicieux bonhomme de Saint-Nicolas, appelé aussi mannala ou mannele en Alsace. Vous ne l'avez encore jamais fait? Aucun problème, nous vous le démontrons dans une vidéo.

La base est constituée par une pâte levée pour tresses qu'on transforme ensuite en bonhomme avant de la cuire.

En ce qui concerne la pâte, il existe des centaines de manières de la faire. Certains prennent du beurre froid, nous le faisons d'abord fondre. La pâte à levure pour la tresse est salée, alors que celle du bonhomme de Saint-Nicolas est sucrée. Mais venons-en enfin à la pratique! Beaucoup de plaisir à la confection et à la dégustation...

- 1 kg de farine
- 30 g de levure fraîche
- 5 dl de lait
- 150 g de beurre fondu
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cc de sucre
- 1 cc de sel

Plus un œuf pour badigeonner la pâte et une petite branche de chocolat, par ex. Cailler

1. Versez la farine dans une jatte.
2. Dissolvez la levure dans un peu de lait tiède. Mélangez le lait restant, le beurre fondu, les jaunes d'œuf, le sucre et le sel dans une autre jatte. Ajoutez-y le lait avec la levure et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange liquide sur la farine et pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple (à la main ou à la machine).
4. Recouvrez la pâte d'un linge et laissez-la lever jusqu'au double volume.
5. Formez maintenant un bonhomme avec la pâte levée. Vous pouvez faire un trou ou former une poche pour y glisser plus tard une branche de chocolat (piquez une spatule en bois dans le trou pour éviter qu'il ne se referme lors de la cuisson).
6. Posez le bonhomme sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, laissez-le monter encore une fois, puis badigeonnez-le de jaune d'œuf et cuisez-le pendant 20 à 30 minutes sur 180 °C (suivant la taille). La cuisson est terminée lorsque le bas du bonhomme sonne creux si vous tapotez dessus.
7. Retirez le bonhomme du four et laissez-le refroidir (sinon le chocolat fond...). Pour terminer, piquez la branche de chocolat dans le trou prévu.