

# RECETTE POUR LA SAINT-NICOLAS

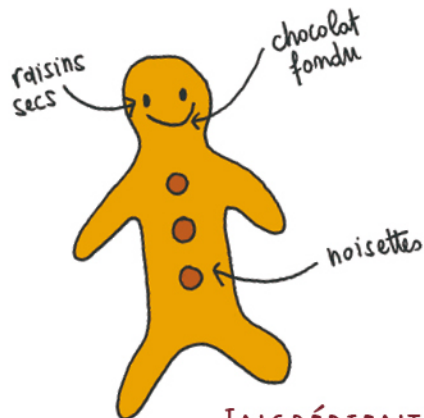
## RÉCAPITULATIF

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 2h30

Temps de cuisson : 15 minutes

Température du four : 180°C (thermostat 6)



## PRÉPARATION DES MANNELES

Faire tiédir le lait.

Délayer la levure dans le lait tiède.

Mettre dans un bol la farine, le sel, le sucre et l'œuf et pétrir !

Ajouter le beurre pommade tout en continuant à pétrir.

Ajouter progressivement la levure mélangée dans le lait. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, souple et non collante.

Couvrir la pâte d'un torchon et la laisser lever environ 1h30 jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Une fois la pâte bien levée, la dégazer et former des bonhommes.

Étapes de façonnage :



Déposer-les ensuite sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laisser-les lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant 1 heure encore.

Préchauffer le four à 180°C.

Battre un jaune d'œuf avec la cuillère à soupe de lait. Dorer vos Manneles et disposer des pépites de chocolat ou des raisins secs pour former le visage, des boutons, ... Cuire les Manneles pendant 15 minutes.

Laisser-les refroidir sur une grille avant de les déguster !

## INGRÉDIENTS

- 600 g de farine
- 1 sachet de levure sèche
- 330 ml de lait tiède
- 55 g de sucre
- 1 œuf
- 60 g de beurre pommade (à température ambiante)

## POUR LA DORURE

- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 1 cuillère à soupe de lait

## POUR LA DÉCORATION

- Des pépites de chocolat
- Des raisins secs