



MANNELES

Les bonshommes de Saint Nicolas



Nombre de personnes

8

Temps de préparation

45 minutes +
3 heures de repos

Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

- 7 g de levure boulangère sèche
- 200 g de lait
- 100 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 500 g de farine
- 8 g de sel
- 100 g de beurre
- 100 g de pépites de chocolat (facultatif)
- pour la dorure : 1 jaune d'œuf + une cuillère à soupe de lait + un moule

Les étapes

1. Fais tiédir le lait. Ajoute la levure et mélange-la bien. Ajoute le sucre et 100 g de farine. Mélange bien et laisse reposer 15 minutes.
2. Ajoute l'œuf et le jaune d'œuf, la farine restante et le sel. Pétris la pâte pendant 10 minutes. Ajoute le beurre coupé en morceau et pétris encore 10 minutes.
3. Verse dans la pâte les pépites de chocolat mélange-les. Couvre le bol d'un linge laisse-la reposer 2 heures environ (elle doit doubler de volume). Donne un coup de poing dedans pour la « dégazer ».
4. Aplatis la pâte sur 1 cm et réalise les bonshommes (à l'aide d'un moule si tu en as un). Pose-les sur une plaque de cuisson et laisse-les gonfler 1 heure.
5. Préchauffe le four à 180°C. Dore les manneles avec le mélange jaune d'œuf et lait. Enfourne 20 minutes. Sors-les et laisse-les refroidir. S'il te reste des pépites, tu peux décorer tes manneles en formant des yeux et des boutons.