



Mannele de la Saint Nicolas

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repose : 90 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de Préparation pour Brioche Mon Fournil
- 250 ml de lait, à température ambiante
- 1 œuf, à température ambiante
- 75 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- Pépites de chocolat ou raisins

1. Mettez la préparation pour brioche dans un saladier et formez-y un puits où vous verserez le lait et l'œuf battu. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Ajoutez le beurre en petits dés puis pétrissez encore pendant au moins 10 minutes, la pâte doit être souple et homogène.
3. Couvrez le saladier d'un torchon humide et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud (près d'un radiateur par exemple).
4. Reprenez la pâte et divisez-la en petits pâtons. Formez des boudins en forme de carottes.
5. Avec la partie la plus large, formez la tête et à l'aide d'un ciseau coupez les bras et les jambes.
6. Placez vos bonhommes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec de l'œuf battu et laissez gonfler pendant 30 minutes.
7. Badigeonnez à nouveau d'œuf, décorez avec des pépites de chocolat ou des raisins pour faire les yeux des bonhommes puis enfournez pour 15 minutes à 180°C.
8. Laissez refroidir sur une grille.

Cette recette se réalise avec la Préparation pour Brioche Mon Fournil. Les produits Mon Fournil sont disponibles en GMS, au rayon farine

© Mon Fournil