



Vendredi 6 décembre

10 ans de fiches – 10 ans de souvenirs

Recette de bonhommes en pâte pour la St Nicolas

Une recette à préparer et à déguster tous ensemble 😊 !

Ingrédients nécessaires :

- 500 gr de farine
- 80 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 dl de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulangerie sèche
- 2 œufs
- 100 gr de beurre mou
- Raisins secs
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café d'eau

Temps nécessaire : environ 30 minutes pour *préparer la pâte* ; 1h³⁰ + 20 minutes pour que *la pâte lève* ; 20 à 25 minutes de *cuisson* par plaque

Comment faire ?

1. Dans un grand saladier, mélange bien tous les ingrédients jusqu'à et y compris les œufs.
2. Ajoute le beurre ramolli et pétris jusqu'à obtenir une pâte élastique.
3. Couvre le saladier avec un linge propre et laisse lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume (environ 1h30)
4. Partage la pâte en 4 portions
5. Pour chaque portion : prélève un tiers de la pâte et fais-en une boule (ce sera la tête du bonhomme). Avec les deux tiers restants, forme un boudin et dépose-le sur une plaque du four couverte de papier à pâtisserie. Fais des entailles pour former les bras et les jambes, ajoute la tête.



6. Avec les raisins secs, figure les yeux et la bouche.
7. Répète l'opération 4 fois : dispose 2 bonshommes par plaque, en laissant de la place entre eux, car tu dois laisser une nouvelle fois la pâte doubler de volume ; pendant ce temps, préchauffe le four à 180° C (environ 20 minutes).
8. Cuis chaque plaque l'une après l'autre pendant 20 à 25 minutes.
9. Délaye le sucre glace avec l'eau et badigeonne-en chaque bonhomme au pinceau, puis laisse sécher.

Bon appétit !



D'après une recette du site www.marmiton.org