



Biscuits de Noël # 2 : les Manneles



J'ai découvert lors de mon week-end à Strasbourg les Mannele, sorte de petit pain au lait en forme de bonhomme. Dans mon Sud Ouest, je n'avais jamais entendu parler de ces mignons petits personnages qui s'invitent pour le mois de décembre, mais je sens que cela va bientôt devenir une tradition chez moi ! Très moelleux, ils s'accompagnent d'un bol de chocolat au lait pour nous aider à affronter les frimas de l'hiver.

Ingrédients (pour une vingtaine de petits manneles) :

Pour la pâte à brioche :

- 300 g de farine T55 (j'ai remplacé 30 g de farine de blé par de la farine de châtaigne, en même quantité)
- 1 œuf
- 80 ml de lait
- 20 ml de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 5 g de levure du boulanger

Pour faire les yeux : j'ai mis du poivre du Sichuan, mais ça marche aussi avec les clous de girofle, des raisins secs, des pépites de chocolat, etc.

Pour dorer la pâte : de l'œuf battu avec du lait

Préparation :

Mettre tous les ingrédients de la pâte à brioche dans la cuve de la machine à pain (dans l'ordre indiqué par le fabricant). Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail bien fariné. Si la pâte est trop collante, rajouter un peu de farine. Découper des formes de petit bonhomme à l'emporte pièce. Disposer les personnages sur une plaque à four recouvert de papier sulfurisé.

Disposer la plaque recouverte d'un torchon propre près d'une source de chaleur douce (radiateur, four éteint,...) et laisser lever la pâte une heure.

Mettre le four à préchauffer th. 6 (180°C).

Enfoncer légèrement 2 graines de poivre (ou 2 pépites de chocolat) pour faire les yeux. Battre l'oeuf et badigeonner les personnages au pinceau.

Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 22 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/22/index.html>