



St Nicolas

Pour 4 gros bonhommes de 200g ou 8 de 100g

Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 ½ c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre vanilline
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de sucre
- 60g de margarine ou de beurre ramolli
- 20g de levure de boulanger (Baking Yeast)
- 2 dl ½ de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 jaune d'œuf pour dorer la pâte
- un peu d'eau

- Poser tous les éléments indiqués (en délayant la levure avec une partie du lait) sur la farine, bien mélanger le tout et pétrir en pâte souple. Couvrir et laisser lever pendant une nuit au réfrigérateur.

- Préchauffer le four à 180°C.

- Partager la pâte en 4 ou 8 suivant le nombre de bonhommes.
- Façonner 4 rouleaux de 25cm ou 8 rouleaux de 12.5cm de long.
- Découper deux coins à la hauteur du cou pour marquer le tête et les utiliser pour la cravate.
- Inciser la pâte pour les bras et les jambes et les étirer légèrement.
- Garnir de raisins secs et d'amandes effilées.
- Poser sur une plaque de four recouverte de papier à cuire.
- Laisser lever 20 mins à température ambiante.
- Dorer au jaune d'œuf délayé à l'eau.
- Compter 20 à 30 mins de cuisson suivant la grosseur des bonhommes

