

Mannele



Demain c'est la Saint-Nicolas et pour l'occasion j'ai préparé des Mannele (dans le Bas-Rhin) ou Mannala (dans le Haut-Rhin), une recette typique de la belle région Alsacienne ! Ce sont de jolis petits pains au lait en forme de petit bonhomme (d'où le nom). Les Mannele sont censé représenter Saint Nicolat ou les trois enfants sauvés par Nicolas du bouché. Ces petits pains au lait sont vraiment délicieux, une croûte très légèrement croustillante et une mie vraiment très moelleuse. Chez moi ils ont été fort appréciés, j'y ai ajouté le zeste d'une orange pour donner un petit goût en plus ce qui n'est vraiment pas désagréable ! La recette d'origine vient de chez Amélie du blog «Confessions d'une gourmande».

Pour 16 mannele

Ingrédients:

40cl de lait

1 oeuf + 1 oeuf pour la dorure

4c. soupe de sucre en poudre

10g de sel

80g de beurre mou

700g de farine

20g de levure boulangère fraîche

Le zeste d'une orange

Pépites de chocolat noir

Préparation:

Délayez la levure dans 4c. à soupe de lait et le sucre.

Ajoutez l'oeuf et battre l'ensemble. Ajoutez ensuite le reste de lait et mélangez.

Versez la farine dans un grand saladier et faites-y un puits et ajoutez-y le mélange liquide, le beurre mou coupé en morceaux et le zeste d'une orange.

Pétrissez la pâte à l'aide d'un robot ou de vos mains jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Rajoutez un peu de farine si la pâte est trop collante.

Couvrez d'un linge humide et laissez doubler de volume à température ambiante pendant 1H30.

Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et divisez-la en 16 morceaux égaux.

Coupez, pour chaque morceau, 1/4 de la pâte et formez une boule pour la tête.

Façonnez le reste en boudin et à l'aide d'un ciseau coupez les jambes et les bras du mannele. Posez la tête sur le corps et décorez de pépites de chocolat.

Déposez les mannele sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge humide et laissez de nouveau reposer 30min.

Préchauffez le four à 220°C.

Badigeonnez les mannele d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Enfourez et baissez aussitôt la température à 200°C, laissez cuire pendant 15min.

Laissez refroidir et dégustez.