Manalas

Père Noël

Les maneles sont de savoureuses brioches qui se concoctent pour rendre plus agréables les festivités de la Saint Nicolas.

À la fois moelleuses et réconfortantes, ces petites gourmandises prennent la forme de petits bonshommes avenants, symbole de générosité et d'enfance heureuse. Elles amusent bien les bouches au petit déjeuner durant tout le mois de décembre, et leur parfum délicat enveloppe la maison d'une chaleur douce, rappelant l'esprit des Noëls d'antan. Elles peuvent accompagner votre café au lait ou agrémenter une tasse de chocolat chaud, transformant un matin ordinaire en véritable instant de fête. Voici la recette pour faire une vingtaine de maneles.

Temps total : ? Comptez environ 25 minutes pour la préparation et ? 25 minutes pour la cuisson. La patience est ici votre meilleure alliée : comme la pâte doit lever, prenez cela comme une invitation à savourer l'attente, semblable à l'impatience des enfants guettant le passage de Saint Nicolas.

Recette des Maneles

Pour faire une vingtaine de petits maneles, les ingrédients nécessaires sont les suivants :

• 800g de farine – Privilégiez une farine de type T45 ou T55 pour plus de moelleux.

• 1/2 litre de lait entier – Le lait entier garantit la tendreté de la mie. Pour une version sans lactose, un lait végétal onctueux conviendra aussi.

• 1 paquet de levure boulangère fraîche – La levure fraîche active la pousse, mais la levure sèche de boulanger fonctionne également (comptez 2 sachets).

• 150g de vrai beurre (évitez si possible la margarine) – Le beurre apporte la saveur authentique des brioches d'Alsace.

• 100g de sucre – Pour une note discrète et fondante, le sucre blanc ou la cassonade conviennent bien.

• 1 œuf – Il lie les ingrédients et colore la pâte.

• Sel – Une pincée suffit pour exalter toutes les saveurs. À noter : certains ajoutent des pépites de chocolat, des raisins secs ou décorent les maneles avec des perles de sucre pour une touche encore plus festive. Laissez parler votre imagination !

Préparation des petits bonhommes briochés

Première partie de la recette : préparation

• Versez la levure boulangère fraîche dans le lait tiédi.

• Laissez le mélange tel quel pendant 5 min environ. Cette étape permet de bien activer la levure.

• Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, jusqu'à obtenir une texture

onctueuse.

• Ajoutez la farine, le beurre fondu, le sucre et mélangez de sorte à obtenir une pâte bien homogène. N’hésitez pas à utiliser vos mains pour sentir la texture.

• Pétrissez la pâte pendant 10 min environ. Plus vous pétrissez, plus vos maneles seront aériens.

• Laissez lever la pâte à manele dans un coin tiède de la maison, à proximité d’une source de chaleur, pendant 45 minutes. Couvrir d’un torchon propre pour éviter qu’une croûte ne se forme.

• Lorsque la pâte a complètement levé, débarrassez-la de toute poche d’air en la travaillant légèrement.

• Formez avec la pâte des boules individuelles de 80 à 100 grammes chacune. Utilisez une balance de cuisine pour des maneles de taille régulière.

• Donnez à chacune de ces boules, l'aspect de petits bonhommes. Conseil : Dans un premier temps, formez la tête. Prenez ensuite le bas que vous écartez en deux pour réaliser les jambes. Puis, en faisant de légères entailles dans les côtés, vous obtiendrez les bras. Pour les enfants, façonner ces bonhommes est un vrai moment ludique et créatif.

• Vous venez de réaliser vos premiers petits manalas avec succès ! Admirez-les, ils sont prêts pour la deuxième étape. Astuce : Sachez qu'il existe des pour les plus maniaques d'entre vous qui veulent un résultat parfait !

“Le façonnage des maneles, c’est comme sculpter la tendresse dans la pâte. Chaque bonhomme est unique, un peu comme les souvenirs d’hiver qui se créent autour de la table.”

Deuxième partie de la recette : la cuisson

• Entreposez vos bonshommes de Noël briochés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé en les aplatissant légèrement pour qu’ils cuisent de façon homogène.

• Laissez-les gonfler pendant environ 30 minutes : c’est la deuxième pousse, appelée « apprêt », qui assure une mie bien alvéolée.

• Préchauffez votre four Th. 6 (180° C). Assurez-vous que le four est bien chaud avant d’enfourner pour éviter que les maneles ne s’étalent.

• Badigeonnez-les avec du jaune d’œuf et un peu d’eau. Ce délicat glaçage leur donnera une belle couleur dorée et brillante. Vous pouvez également ajouter quelques pépites de chocolat ou des raisins pour les yeux et les boutons des maneles.

• Mettez-les au four à 180° et laissez-les cuire pendant 25 min environ. Surveillez la coloration, car chaque four est différent. Les maneles doivent être dorés, croustillants à l’extérieur, tout en restant moelleux à l’intérieur. Quelques idées pour personnaliser vos maneles :

• Dessinez des visages rigolos avec quelques gouttes de chocolat fondu ou des fruits confits.

• Parsemez de sucre perlé pour une touche festive et croquante.

• Ajoutez dans la pâte une cuillère à café de fleur d’oranger ou de zeste d’orange pour un parfum irrésistible.

Votre pâtisserie de noël et plus particulièrement de Saint Nicolas est prête pour le régal de toute la famille. Proposez-les encore tièdes, accompagnées de boissons chaudes, ou glissez-les dans le cartable pour la récréation : succès garanti !

Petite astuce intergénérationnelle : Impliquez les enfants dans le façonnage – ce moment partagé restera gravé dans leur mémoire, bien plus que le goût du sucre…

Découvrez plein d'autres recettes de manalas aux variantes surprenantes : au chocolat, en pain d'épices, sans gluten ou encore fourrés à la confiture, sur le site officiel de la petite viennoiserie manele.fr

Les maneles incarnent bien plus qu’une simple gourmandise : ils sont le fil invisible qui relie les générations entre elles lors des soirées d’hiver. Que l’on soit petit ou grand, la magie opère, et chaque bouchée rappelle le bonheur simple des fêtes partagées.