

Tout sur le **BONHOMME DE SAINT-NICOLAS**

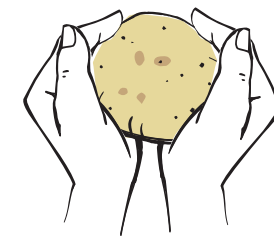
Le bonhomme de Saint-Nicolas est une pâtisserie rigolote en pâte levée en forme de petit bonhomme. En général, il est décoré avec des raisins secs et du sucre en grains. Mais on peut laisser libre cours à son imagination et le décorer avec tout ce qu'on veut, tant que c'est joli et que ça passe au four!

Pourquoi mangeons-nous DES BONSHOMMES DE SAINT-NICOLAS?

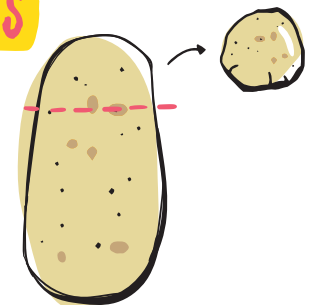
On entend beaucoup d'histoires sur les bonshommes de Saint-Nicolas. L'une d'entre elles raconte que cette pâtisserie a été créée pour ressembler à l'évêque Saint-Nicolas. Autrefois, le 6 décembre, jour de la Saint-Nicolas, les enfants défilaient dans les villes pour lui rendre hommage. A la fin de la procession, ils recevaient tous un petit pain. Et si aujourd'hui, nous ne pratiquons plus ce genre de procession, nous avons conservé la tradition de manger un petit pain ce jour-là.



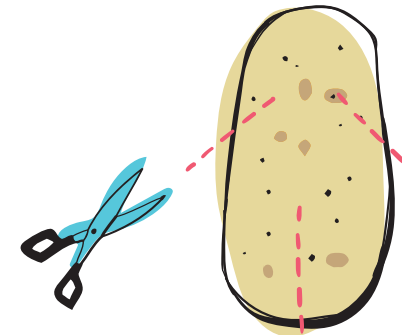
FAÇONNER UN BONHOMME DE SAINT-NICOLAS



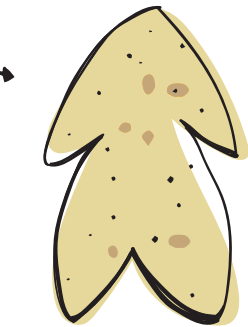
1 Former un rouleau avec un morceau de pâte.



2 Prélever $\frac{1}{4}$ du morceau pour la tête, façonner une boule et la mettre de côté.



3 Pour les jambes, entailler le tiers inférieur du rouleau. Pour les bras, entailler en biais le tiers supérieur du rouleau. Remettre la tête sur le corps et décorer!



L'astuce de little FOOBY

De nombreuses recettes prévoient des raisins secs pour les yeux et les boutons du bonhomme de Saint-Nicolas. Si vous préférez, vous pouvez les remplacer par des carrés de chocolat, des canneberges, des graines ou des noix.



Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/savoir-faire