

"Gritibenz" ou Bonhommes de St.Nicolas

(la recette d'Anne)

Pour faire ces bonshommes, il faut faire de la pâte à tresse.

Quantité pour deux grosses tresses ou 6 bonshommes, environ.

Cuisson au four: environ 30 à 40 min à 175°

1 kg de farine	Faire une fontaine et ajouter les ingrédients petit à petit (sauf la levure à ajouter à la fin)
40 g de levure	Mélanger avec un peu de sucre et de l'eau tiède (réserver pour la fin)
100 g de beurre	Chauffer avec un peu de lait jusqu'à ce qu'il soit lisse
6 dl de lait	Ajouter
1c. à soupe de sel	
2 jaunes d'œufs	Ajouter

Ajouter la levure, mélanger le tout et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Laisser reposer la pâte au moins une heure avec un linge humide par-dessus la terrine. La pâte va doubler de volume!

Faire les bonshommes (ou les tresses), les mettre sur la plaque et les laisser reposer ½ heure sous un linge humide. (Facultatif!)

Décorer les bonshommes avec des raisins secs et autres petites décorations de pâtisserie. Dorer avec du jaune d'œuf.

Idéal lorsqu'il fait froid

Dans 1 litre d'eau, faites chauffer dans une casserole les épices suivantes: poivre en grains, graines de fenouil, anis étoilé, cardamome, cannelle, et éventuellement clous de girofle (attention deux ou trois clous pas plus!). Lorsque l'eau bout, ajouter du thé noir et ½ litre de lait. Chauffez, ne laissez juste pas bouillir et ajoutez du sucre. Servir chaud.