

Dessert

Petits bonshommes de Pâques

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 2 fois 10 minutes (therm. 5 - 200° C) et 2 fois 10 minutes (therm. 4 - 180° C).

Pour 8 bonshommes :

500 gr de farine
1 sachet de levure de boulangerie instantanée

100 gr de sucre en poudre

1/2 cuillerée à café de sel

10 cl de lait

4 oeufs + 1 jaune pour dorer

3 cuillerées à soupe de caramel.

Décor :

Vermicelles multicolores

Violettes en sucre

Bonbons en forme de pastilles

Pâtes de fruits.

* Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le sucre, mélanger et faire un puits.

* Dans un bol, diluer la levure dans le lait, puis verser dans le

puits.

* Mélanger et ajouter les oeufs un à un en travaillant la pâte à la main. Lorsqu'elle se détache des parois, la recouvrir d'un torchon et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

* Lorsque la pâte a doublé de volume, la travailler un peu, puis la séparer en 8 parts égales.

* Façonner chaque pâton en forme de bonhomme (tête, 2 bras, 2 jambes) à l'aide d'un couteau.

* Badigeonner les 8 bonshommes avec le jaune d'oeuf allongé de deux cuillerées à café d'eau et les disposer sur 2 tôles de four préalablement garnies de papier cuisson.

* Laisser lever 1 heure.

* Préchauffer le four (therm. 5-

200°C), puis enfourner une première plaque 10 minutes. Baisser la température (therm. 4-180°C) et faire cuire encore 10 minutes. Procéder de même avec la deuxième plaque.

* Au sortir du four, badigeonner les bonshommes de caramel.

* Faire les yeux, la bouche, les boutons d'habits avec les vermicelles, les violettes en sucre, les bonbons en forme de pastilles et les pâtes de fruits découpées.

* Enlever le papier cuisson et laisser refroidir sur une grille.

