

Le goûter de la Saint-Nicolas

Mannele, chocolat chaud épais, pain d'épices au miel · dimanche 6 décembre 2026

olivi

MANNELE (OU MANALA)

12 bonshommes · 40 min · pousse 2 h 30 · four 15 à 18 min

500 g de farine T45 ou T55
20 g de levure fraîche (ou 7 g sèche)
22 cl de lait entier tiède
60 g de sucre
1 œuf
80 g de beurre mou en dés
8 g de sel
Dorure : 1 jaune + 1 c. à soupe de lait
Raisins secs ou pépites de chocolat

1. Délaye la levure dans la moitié du lait. Mélange farine, sucre et sel (le sel loin de la levure), ajoute l'œuf et tout le lait, pétris 8 min à vitesse lente.
2. Ajoute le beurre en trois fois, pétris encore 5 min. Couvre, laisse doubler 1 h 30 (ou 1 h, puis une nuit au frigo).
3. Dégaze, pèse 12 pâtons de 70 g. Marque le cou du tranchant de la main, deux coups de ciseaux pour les bras, un pour les jambes, et écarte-les.
4. Yeux et boutons enfoncés bien profond. Pousse 40 min (1 h 15 si la pâte sort du frigo).
5. Dore, enfourne à 180 °C, 15 à 18 min, jusqu'à ce que le dessous soit bien doré.

Ne sucre pas plus : la douceur vient du chocolat chaud, et une pâte trop sucrée brunit avant d'être cuite.

CHOCOLAT CHAUD QUI NAPPE LA CUILLÈRE

4 tasses (6 tasses d'enfants) · 5 min · cuisson 8 min

50 cl de lait entier
10 cl de crème liquide entière
100 g de chocolat noir 60 à 70 %, haché
1 c. à soupe de sucre (15 g)
1 c. à café rase de fécule de maïs (5 g)
Cannelle, zeste d'orange (facultatif)

1. Délaye la fécule dans 3 c. à soupe de lait froid.
2. Chauffe le reste du lait, la crème, le sucre et la cannelle jusqu'aux premiers frémissements.
3. Hors du feu, ajoute le chocolat haché, fouette 1 min.
4. Remets sur feu moyen, verse la fécule, laisse bouillonner 1 à 2 min en fouettant. Arrête dès qu'il nappe la cuillère : il épaissit encore en refroidissant.

Par enfant : 15 à 20 cl. Pour une tablée, garde la casserole à feu très doux et fouette de temps en temps.

PAIN D'ÉPICES AU MIEL

Moule à cake de 25 cm, 12 tranches · 20 min · four 50 à 60 min · repos 3 jours

250 g de miel liquide
10 cl de lait
80 g de sucre roux
150 g de farine T55
100 g de farine de seigle
1 œuf
1 c. à café de bicarbonate
1 c. à café de levure chimique
2 c. à café d'épices à pain d'épices
Zeste d'une orange, 1 pincée de sel

1. Fais tiédir miel, lait et sucre sans bouillir.
2. Mélange farines, bicarbonate, levure, épices, sel et zeste ; verse le mélange tiède, ajoute l'œuf, mélange juste assez.
3. Moule chemisé, four à 160 °C, 50 à 60 min : la lame ressort sèche. Papier aluminium dessus à mi-cuisson s'il brunit.
4. Refroidi, filmé, oublié jusqu'au dimanche : il se cuit le mercredi 2 décembre.

Le jour même, il est sec et fade ; au quatrième jour, la mie est moelleuse et les épices se sont posées.

LA SEMAINE, JOUR PAR JOUR			
JOUR	CE QUE JE FAIS	QUI	FAIT
Lun. 30 nov.	Liste des courses ; miel, farine de seigle, épices, chocolat		☐
Mer. 2 déc.	Pain d'épices cuit, refroidi, filmé		☐
Jeu. 3 ou ven. 4	Saint Nicolas à l'école :		☐
Ven. 4 déc.	Clémentines, lait entier, crème		☐
Sam. 5, après-midi	Pâte à mannele, 1 h dehors puis frigo pour la nuit		☐
Sam. 5, soir	Défilé ou cortège : _____ ; souliers posés		☐
Dim. 6, matin	Mannele façonnés, pousse, cuisson		☐
Dim. 6, goûter	Chocolat chaud à la minute, pain d'épices tranché		☐

LES COURSES DES TROIS RECETTES

Crèmerie

- ☐ Lait entier 1 l
- ☐ Crème liquide entière 20 cl
- ☐ Beurre 250 g
- ☐ Œufs (3)

Épicerie

- ☐ Farine T45 ou T55, 1 kg
- ☐ Farine de seigle 500 g
- ☐ Miel liquide 250 g
- ☐ Sucre et sucre roux
- ☐ Chocolat noir 60 à 70 %, 100 g
- ☐ Fécule de maïs

☐ Bicarbonate, levure chimique

Boulangerie, épices

- ☐ Levure fraîche 20 g
- ☐ Épices à pain d'épices
- ☐ Raisins secs ou pépites

Fruits

- ☐ Oranges non traitées (2)
- ☐ Clémentines (1 kg)
- ☐ Carottes pour l'âne
- ☐
- ☐

LE SAMEDI 5 AU SOIR

- ☐ Pâte à mannele au frigo, filmée
- ☐ Souliers ou bottes devant la porte
- ☐ Carottes ou foin pour l'âne
- ☐ Un verre et un biscuit pour le saint
- ☐ Surprises cachées hors de portée
- ☐ Clémentines et pain d'épices prêts à glisser
- ☐ Plaque, papier cuisson et ciseaux sortis pour le matin

ENFANT PAR ENFANT				
PRÉNOM	SOULIERS POSÉS OÙ	SURPRISE	MANNELE (YEUX, BOUTONS)	CHANSON OU POÈME POUR LE SAINT

Astuce : la pâte pétrie le samedi se façonne mieux froide le dimanche matin.

olivi.ca · Conçu à Montréal

Aide-mémoire Saint-Nicolas

Alsace, Lorraine, Moselle : dates 2026, déroulé, quantités et conservation

olivi

LES DATES 2026		
QUAND	QUOI	SOURCE
Dim. 6 décembre 2026	Saint-Nicolas (date fixe)	iCalendrier
Sam. 5 décembre 2026	Grand défilé de Nancy ; soir des souliers	Ville de Nancy
20 nov. 2026 au 3 janv. 2027	Fêtes de Saint-Nicolas de Nancy, 45 jours	Ville de Nancy
Depuis le 23 nov. 2018	Fêtes de Nancy à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel	Ville de Nancy
1er week-end de décembre	Saint-Nicolas de Fribourg (Suisse), organisée depuis 1906 par le collège Saint-Michel	Fribourg Région

LE DÉROULÉ CHEZ NOUS
• Avant le 6 : saint Nicolas passe dans les écoles, avec le Père Fouettard en Lorraine, Hans Trapp en Alsace (au nord de l'Alsace, parfois avec le Christkindel). • Le 5 au soir : souliers devant la porte, carottes ou foin pour l'âne, un verre et un biscuit pour le saint. • Le 6 au matin : pain d'épices, orange ou clémentines, friandises. L'après-midi : goûter mannele et chocolat chaud. • Patron de la Lorraine depuis 1477 ; relique ramenée de Bari à Port (Saint-Nicolas-de-Port) en 1098 par Aubert de Varangéville. • La chanson des trois petits enfants : cantique du XVe siècle, repris par Gérard de Nerval.

COMBIEN PRÉVOIR (REPÈRES DE CUISINE)				
POUR	MANNELE	CHOCOLAT CHAUD	PAIN D'ÉPICES	CLÉMENTINES
1 enfant	1 (70 g de pâte)	15 à 20 cl	1 à 2 tranches	2 ou 3
4 enfants et 2 adultes	1 fournée de 12	1 recette et demie	1 cake de 25 cm	1 kg
8 enfants et 4 adultes	12, plus 6 pour les adultes	2 recettes	1 cake	1,5 à 2 kg
Une classe de 25	2 fournées (24) + 1	4 à 5 recettes	2 cakes	3 kg

CONSERVATION (REPÈRES DE CUISINE)			
QUOI	À TEMPÉRATURE AMBIANTE	AU CONGÉLATEUR	ASTUCE
Mannele	Le jour même, ils sèchent vite	Oui, cuits, bien emballés	5 min au four pour les réchauffer
Pâte à mannele	Une nuit au réfrigérateur, filmée	Non conseillé	Se façonne froide
Pain d'épices	1 à 2 semaines, filmé	Oui, en tranches	Meilleur à partir du 3e jour
Chocolat chaud	À la minute	Non	Il épaissit en refroidissant
Bredele et biscuits de Noël : voir le planning sur olivi.ca/blog/biscuits-de-noel .			