

Les recettes du grand saint

Spéculoos, massepain, saint Nicolas en chocolat · nuit du samedi 5 au dimanche 6 décembre 2026

olivi

SPÉCULOOS MAISON

40 biscuits de 6 cm ou 12 saints de 15 cm · 25 min · une nuit · four 12 à 15 min

300 g de farine

200 g de cassonade brune

150 g de beurre mou

1 œuf

2 c. à soupe de lait

1/2 c. à café de bicarbonate

2 c. à café rases d'épices : 4 parts
cannelle, 1 muscade, 1 gingembre, 1/2
girofle, 1/2 cardamome, pointe de poivre
blanc

1 pincée de sel

1. Écrase beurre, cassonade et épices à la cuillère en bois. Ajoute œuf et lait, puis farine, bicarbonate et sel. Boule filmée, frigo toute la nuit.
2. Moule en bois fariné au pinceau, tapé pour chasser l'excédent. Presse la pâte du pouce, rase, et un coup sec du dos du moule au-dessus de la plaque.
3. Sans moule : étale à 4 mm entre deux papiers cuisson, découpe.
4. Four préchauffé à 170 °C, 12 à 15 min : les bords brunissent à peine. Ils durcissent sur la grille.

Ils paraissent mous à la sortie ? C'est normal. Les cuire plus longtemps donne un goût de brûlé.

MASSEPAIN, FRUITS ET PETITS COCHONS

Env. 450 g, une vingtaine de pièces · 20 min · repos 1 h

200 g de poudre d'amande blanchie fine

200 g de sucre impalpable

1 blanc d'œuf pasteurisé (35 g), ou 3 c. à
soupe d'eau + 1 c. à soupe de miel (pas
avant 1 an)

2 ou 3 gouttes d'extrait d'amande amère

Colorants, cacao, clous de girofle

1. Mixe 30 s amande et sucre impalpable, pas plus.
2. Ajoute le blanc (ou eau et miel) et l'extrait, pétris jusqu'à une boule lisse. Collante : un peu de sucre ; friable : quelques gouttes d'eau.
3. Filmée, 1 h au frais.
4. Colore boule par boule, façonne fruits, carottes, petits cochons ; pommes de terre roulées dans le cacao. Sèche quelques heures à l'air.

Blanc pasteurisé : le massepain ne cuit pas ; le blanc en brique évite l'œuf cru aux plus petits.

SAINT NICOLAS EN CHOCOLAT MOULÉ

2 saints creux de 15 cm ou 8 à 10 petits pleins · 30 min · prise 30 min

300 g de chocolat de couverture noir ou au
lait

1 moule à saint Nicolas rigide, propre et
sec

Thermomètre de cuisine

Un peu de chocolat blanc pour la barbe

1. Fonds 2/3 du chocolat au bain-marie : 45 à 50 °C (noir), 40 à 45 °C (lait).
2. Hors du feu, ajoute le 1/3 haché, remue jusqu'à 31 à 32 °C (noir) ou 29 à 30 °C (lait). Test : une goutte sur une lame durcit brillante en 5 min.
3. Barbe au pinceau en chocolat blanc, laisse prendre. Remplis, tapote, vide l'excédent, racle. Deuxième couche.
4. 20 à 30 min au frigo ; quand il se décolle, retourne le moule.

Démoule avec un essuie propre : à mains nues, les empreintes restent sur la mitre.

Ma semaine du grand saint

Du lundi 30 novembre au dimanche 6 décembre 2026 · nombre d'enfants : _____

olivi

LA SEMAINE, JOUR PAR JOUR

JOUR	CE QUE JE FAIS	QUI	FAIT
Avant le sam. 28 nov.	Lettre postée sans timbre (date 2026 à vérifier chez bpost)		☐
Lun. 30 nov.	Courses : cassonade, amande, couverture, moule		☐
Mar. 1er déc.	Pâte à spéculoos, frigo pour la nuit		☐
Mer. 2 déc.	Spéculoos moulés et cuits ; massepain avec les enfants		☐
Jeu. 3 déc.	Saints en chocolat moulés et emballés		☐
Ven. 4 déc.	Saint Nicolas à l'école : _____ ; mandarines		☐
Sam. 5, soir	Souliers ou assiette, carotte et bol d'eau pour l'âne		☐
Dim. 6, matin	Découverte des souliers		☐

LES COURSES DES TROIS RECETTES

Crèmerie

☐ Beurre 250 g

☐ Œufs (1) et blanc pasteurisé

☐ Lait

Épicerie

☐ Farine 1 kg

☐ Cassonade brune 500 g

☐ Sucre impalpable 250 g

☐ Poudre d'amande blanchie 200 g

☐ Chocolat de couverture 300 g

☐ Chocolat blanc (un peu)

☐ Bicarbonate

☐ Extrait d'amande amère, colorants, cacao

Épices

☐ Cannelle, muscade, gingembre

☐ Girofle, cardamome, poivre blanc

Fruits et souliers

☐ Mandarines (2 ou 3 par enfant)

☐ Carottes pour l'âne

☐ Sachets, rubans, étiquettes

☐

☐

LE SAMEDI 5 AU SOIR

☐ Souliers ou assiette devant la cheminée ou la porte

☐ Une carotte et un bol d'eau pour l'âne

☐ Un biscuit (ou un petit peket, côté liégeois) pour le grand saint

☐ Carotte grignotée par un adulte avant le matin

☐ Spéculoos, massepain et saint en chocolat glissés

☐ Mandarines et cadeau de la lettre

☐ Appareil photo chargé pour le dimanche matin

ENFANT PAR ENFANT

PRÉNOM	SOULIERS OU ASSIETTE	LETTRE ENVOYÉE LE	CE QU'IL A DEMANDÉ	SURPRISE PRÉVUE

Aide-mémoire Saint-Nicolas

Wallonie et Bruxelles : dates 2026, déroulé, quantités et conservation

olivi

LES DATES ET ADRESSES 2026		
QUAND	QUOI	SOURCE
Nuit du sam. 5 au dim. 6 déc. 2026	Passage du grand saint ; le 6 est un dimanche	iCalendrier
Avant le 28 novembre (édition 2025)	Lettre sans timbre à « Saint-Nicolas, Rue du Paradis 1, 0612 Ciel », adresse de l'expéditeur au dos	bpost
Semaine du 30 novembre	Visite du saint à l'école, jour choisi par chaque établissement	Repère Olivi
Depuis le 4 décembre 2020	Spéculoos à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la Région bruxelloise	L'Avenir, 2020

LE DÉROULÉ CHEZ NOUS	
- En Belgique francophone, le saint voyage avec un âne ; le Père Fouettard le suit avec son sac. - Plusieurs semaines avant, certains enfants posent leurs chaussures chaque soir et y trouvent une petite douceur. - Le 5 au soir : souliers ou assiette, carotte et eau pour l'âne, un biscuit ou, à Liège, un verre de pekèt pour le saint. - Le 6 au matin : figurines en chocolat, spéculoos à l'effigie du saint, massepain, mandarines, nic-nacs, et le cadeau de la lettre. - Étudiants : cortèges de la Saint-Nicolas des étudiants à Mons, Bruxelles, Liège et Namur ; au kot, une assiette devant chaque porte.	

COMBIEN PRÉVOIR (REPÈRES DE CUISINE)				
POUR	SPÉCULOOS	MASSEPAIN	SAINT EN CHOCOLAT	MANDARINES
1 enfant	1 grand saint et 4 ou 5 petits	3 ou 4 pièces	1 creux de 15 cm ou 2 petits	2 ou 3
3 enfants	1 fournée (300 g de farine)	1 recette (20 pièces)	1 recette et demie	1 kg
Une classe de 25	2 fournées de petits	2 recettes en atelier	3 recettes de petits pleins	3 kg

CONSERVATION (REPÈRES DE CUISINE) ET SÉCURITÉ			
QUOI	SE GARDE	OÙ	À SAVOIR
Spéculoos	3 à 4 semaines	Boîte en fer fermée	Ramollis : 5 min au four à 150 °C
Massepain	Environ 2 semaines	Au frais, filmé	Blanc pasteurisé pour les petits ; pas de miel avant 1 an (Anses)
Saint en chocolat tempéré	Plusieurs semaines	Au sec, loin du radiateur	Non tempéré, il blanchit vite
Mandarines	Environ une semaine	Au frais	À part des biscuits
Œufs crus : l'Institut Pasteur recommande aux bébés, femmes enceintes, personnes âgées ou malades de ne pas en consommer.			