

## Pan de Muerto (Mexique)



Littéralement "pain de mort", cette viennoiserie mexicaine commence à pointer le bout "de os" dès le mois d'Octobre dans toutes les boulangeries du Mexique. Omettant le côté surprenant pour l'étranger, n'oublions pas que ce délicieux pain est, pour les mexicains, un lien symbolique entre les vivants et les absents dans une des fêtes les plus joyeuses et lumineuses de l'année.

### Ingrédients pour une trentaine de pièces

1 kilo de farine tamisée  
350 grammes de sucre  
250 grammes de beurre ou margarine végétale  
2 sachets de levure chimique  
13 œufs non réfrigérés  
1 cuiller à café de saindoux  
2 cuillers à café de cannelle  
2 cuillers à café d'extrait de vanille  
125 ml de lait entier  
du sucre

### Préparation

1. Former une fontaine avec la farine, au cœur de laquelle on place le sucre, le beurre (margarine), la levure, les œufs, le saindoux, la cannelle, la vanille et le lait.
2. Masser le tout pendant au moins 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle du plan de travail. Ajouter si nécessaire de la farine pour qu'elle soit ferme. Former une boule que l'on passe légèrement dans la farine et laisser reposer pendant deux heures et demie dans un endroit tiède. La masse doit doubler de volume.
3. Réfrigérer pendant toute une nuit.
4. Le lendemain, sortir du réfrigérateur et faire des boules de la taille d'une pêche et placer dessus deux morceaux en forme d'os.
5. Placer sur une plaque graissée et laisser lever dans un endroit tiède pendant encore 1 heure et demie.
6. Saupoudrer les pièces de sucre et placer au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

Ces petits pains se dégustent traditionnellement avec un chocolat chaud parfumé à la cannelle.

**Joyeuse Toussaint!**