

# CALENDRIER DE L'AVEANT

## SURPRISE JOUR 11

### COCHELIN DE NOEL

#### Qui est COCHELIN ?

Le seul cadeau offert aux enfants pour les fêtes de fin d'année au Moyen Âge et produit par la Confrérie des Boulangers.

Spécialité de la région de Chartres et Blois, les COCHELINS sont fabriqués durant la période de Noël. Au XVIème siècle, ils sont cités comme des gâteaux incisés offerts dans les régions de Blois aux enfants comme étrennes ou cadeau du Nouvel An.

S'il s'agit aujourd'hui de friandises, le COCHELIN caricaturait un bonhomme de neige et il servait aussi de décor pour les fêtes de Noël. Il s'agit peut-être d'une manière symbolique de faire consommer aux enfants une représentation du bonhomme hiver juste après le solstice d'hiver. Si de nos jours, les COCHELINS sont uniquement à forme humaine, des témoignages écrits du XIXème et XXème siècle, évoquent des formes plus variées : étoiles, Napoléons, soldats, animaux ou angelots.

Dans la commune de Courville-sur-Eure, des moules du début du XIXe siècle ont été retrouvés ayant la forme de soldats de Napoléon caricaturés. Cette viennoiserie appréciée par Napoléon 1<sup>er</sup> aurait été créée à Courville-sur-Eure en 1808. Cette année-là, Napoléon 1<sup>er</sup> aurait fait halte dans la ville et soupé à l'auberge de la « Tête noire » et aurait apprécié ce dessert.

Les COCHELINS sont des biscuits de Noël représentant des bonhommes de neige à grosses têtes, au corps arrondi, les bras écartés. Ils sont à base de pâte feuilletée, chocolat noir, farine, poudre d'amandes, sucre et beurre; et pèsent environ 100 g et mesurent 15 cm de haut.



Ils peuvent être en pâte sèche glacée au sucre ou ouvert à mi-hauteur et garni avec de la confiture, de la crème pâtissière au chocolat ou de la crème d'amandes.

## La recette du COCHELIN :

**Niveau de difficulté :** facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps total : 1 h + 2h (pâte feuilletée)

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g de farine, 250 g de beurre, 1 pincée de sel, 2 verres d'eau, 1 jaune d'œuf, fruits confits, pépites de chocolats



### • Préparation de la pâte feuilletée :

- Dans un bol, mélanger la farine, le sel et l'eau ensemble puis pétrir le mélange et le laisser reposer 30 min dans un récipient couvert d'un linge propre à température ambiante.
- Étaler la pâte, tartiner 1/3 de beurre et plier en 2 puis laisser reposer à nouveau 30 min ;
- Étaler de nouveau la pâte et recommencer 2 fois cette opération.

### • Préparation des COCHELINS :

- Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 cm
- Découper des formes de bonhommes grâce à un emporte-pièce
- Ouvrir les bonhommes sur la tranche et fourrer avec du chocolat ou de la confiture
- Décorer avec les fruits confits pour former le visage et des pépites pour les boutons
- Badigeonner les bonhommes au jaune d'œuf
- Préchauffer à 180°C.
- Enfourner durant environ 30 min.
- Sortir et laisser refroidir.

## Servir et déguster !

