

KOUGLOF



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h 30 min - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 kouglouf

- 3 c.s. de kirsch - 100 g de raisins secs - 15 g de levure fraîche de boulanger* - 100 g de sucre en poudre - 80 g de beurre mou + 1 grosse noix - 160 ml de lait froid - 300 g de farine T55 - 1 oeuf - 50 g d'amandes mondées - 1 à 2 pincées de sel - sucre glace (facultatif) - *ou 1 ½ sachet de levure sèche

1. Versez le kirsch et un peu d'eau dans un bol, ajoutez les raisins secs et laissez macérer pendant 30 minutes.

2. Dans la cuve, mettez la levure avec le lait, et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Lorsque le programme s'arrête, ouvrez le couvercle, ajoutez alors le beurre mou coupé en dés, le sel, le sucre en poudre, la farine, l'oeuf et relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez la pâte avec la spatule à la fin du programme et relancez 15 secondes. Prélevez la pâte (elle doit être collante) et placez-la dans un saladier fariné, puis laissez-la reposer pendant 30 minutes, recouverte d'un torchon humide.

3. Farinez-vous les mains, frappez délicatement la pâte du poing pour en chasser l'air puis ajoutez les raisins égouttés. La pâte doit être collante.

4. Beurrez généreusement un moule à kouglouf en terre cuite, déposez les amandes mondées au fond et versez la pâte dans le moule jusqu'aux trois quarts. Laissez lever à nouveau pendant 1 heure 30 dans le four à 30°C (th.1). Si votre four ne descend pas en dessous de 50°C, laissez la porte entrouverte pendant la levée.

5. Au bout de 1 heure 30, la pâte doit avoir atteint le haut du moule. Sortez le kouglof, montez la température à 180°C (th.6), puis remettez-le à l'intérieur du four et laissez cuire 50 minutes.

6. Laissez le kouglof refroidir avant de le démouler, saupoudrez-le éventuellement de sucre glace et dégustez-le dans les 2 jours.



Astuce du chef :

Le matériau du moule influe sur le temps de cuisson. Le résultat peut varier selon la farine utilisée. Ajustez si nécessaire.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)