



# Les Gourmandises de Marina

## Kougelhopf aux noix et aux lardons

### Ingédients :

375 grs de farine

80 grs de beurre

1/2 paquet de levure de boulanger

20 cl de lait

1 œuf

2 cuillères à café rase de sel

100 grs de noix

150 grs de lardons fumés

Autant de cerneaux de noix que de cannelures

Faire tiédir le lait et délayer la levure dans la moitié.

Mettre la farine dans une terrine, y faire un puits et y casser l'œuf.

Réunir farine, œuf et sel en incorporant peu à peu le reste du lait. Ajouter le beurre ramolli, puis la levure.

Battre énergiquement cette pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des mains.

Couvrir et mettre à lever dans un endroit tiède. Laisser doubler de volume.

Mettre un cerneau de noix dans chaque cannelure. Faire retomber la pâte en la travaillant doucement et y incorporer les noix grossièrement hachées et les lardons. Mettre la pâte dans un moule et laisser remonter une deuxième fois jusqu'au bord. Faire cuire à four moyen 50 à 60 minutes.