



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Kouglof sucré aux raisins de Christophe Felder



INGREDIENTS :

Le levain de base

10 gr de levure de boulanger fraîche
35 gr d'eau à température ambiante
50 gr de farine

La pâte à kouglof

225 gr de farine
1 œuf entier
125 gr de lait à température ambiante
40 gr de sucre semoule
1 càc de sel
65 gr de beurre mou
50 gr de raisins secs
1 càs de rhum brun

Pour le moule

25 gr de beurre fondu
50 gr d'amandes effilées
50 gr de sucre glace pour la finition

PREPARATION :

Mettre les raisins à macérer avec le rhum brun.

Préparer le levain: verser la levure et l'eau dans le fond de la cuve du robot, ajouter les 50 g de farine. Mélanger à la spatule de manière à obtenir une petite boule de pâte bien ferme. Recouvrir ce levain avec les 225 g de farine et laisser pousser 30 min dans une pièce assez chaude.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Préparer le moule: le beurrer généreusement à l'aide d'un pinceau, répartir au fond les amandes effilées. Réserver.

Préparer la pâte à kouglof: Lorsque le levain a bien poussé, (la farine doit avoir craquelé sur le dessus), ajouter l'œuf, le lait, le sucre, le sel et le beurre mou dans la cuve du batteur. Faire tourner le robot avec le crochet pendant 10 minutes environ, en commençant à vitesse lente, puis 2 à 3 minutes à vitesse plus rapide. La pâte doit se décoller des bords de la cuve.

Lorsque la pâte est bien pétrie, souple et élastique, ajouter les raisins légèrement égouttés. Travailler encore quelques instants au crochet pour incorporer les fruits.

Laisser pousser la pâte durant 1 h 30 près d'une source de chaleur douce. Elle doit doubler de volume.

Sur le plan de travail légèrement fariné, et en travaillant du bout des doigts, former une boule en manipulant le moins possible la pâte.

Placer la pâte dans le moule à Kouglof et appuyer légèrement. Laisser à nouveau pousser pendant 2 heures environ dans une pièce chaude.

30 minutes avant la cuisson, préchauffer le four à 170°, en chaleur tournante. Lorsque le Kouglof a bien poussé, le mettre au four à cuire pendant environ 20 minutes.

Démouler à la sortie du four et le laisser refroidir complètement sur une grille avant de le saupoudrer de sucre glace.