



## KOUGLOF



**Pour un moules à kouglouf de 22cm de diamètre :** 300g de farine forte, 35g de sucre semoule, 6g de sel, 15g de levure de boulanger, 125g d'œufs, 90ml de lait frais entier, 200g de beurre, 75g de raisins sultanes, kirsch -facultatif- pour faire gonfler les raisins. Beurre pour le moule, 12 amandes entières, sucre glace pour la déco.

Faites trempez les raisins dans de l'eau chaude additionnée ou non d'alcool. Dans le bol de votre robot, délayez la levure dans le lait tempéré mélangez avec 100g de farine pour réaliser un petit levain. Couvrez le bol avec un linge humide et laissez pousser 1h dans une ambiance bien chaude. Ajoutez ensuite dans ce même bol le sucre, le sel, les œufs légèrement battus et le reste de farine. A l'aide du crochet pétrissez la pâte pendant 10 à 15 min, elle doit se détacher des parois du bol. Ajoutez alors petit à petit le beurre tempéré coupé en dés. Laissez tourner le robot jusqu'à ce que tout le beurre soit bien incorporé, le pâton doit être lisse. Ajoutez ensuite les raisins égouttés et mélangez à nouveau quelques instants.

Laissez pointer la pâte une heure en la couvrant d'un torchon humide. Faites tremper les amandes entières 5min dans de l'eau puis égouttez-les. Beurrez le moule et disposez une amande dans chacune des cannelures. Façonnez la pâte en forme de boule en la faisant rouler entre vos mains et posez-la dans le moule en appuyant bien. Laissez à nouveau pousser une heure dans une ambiance à 23° et assez humide. La pâte doit doubler de volume. Enfournez dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante et laissez cuire 30 à 35min. La recette du livre dit 50 à 55 min.