

Mounas de pâques

Pour 2 Mounas

500g de farine

125g de beurre

2 sachets de levure de boulanger en poudre

3 œufs

Le zeste d'1 citron

60ml de lait tiède

1 pincée de sel

Sucre en grain

1 jaune d'œuf pour la dorure

Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.

Faites tiédir le lait.

Versez la farine et la levure dans le bol du robot, commencer le pétrissage et incorporer les œufs puis les zestes de citron, le sucre, le sel, le lait tiède et enfin le beurre. Pétrissez pendant 10 minutes, au besoin rajoutez un peu de farine si la pâte est trop liquide ou collante ou un peu de lait si elle est trop sèche. La pâte doit se détacher des parois du bol.

Formez une boule avec la pâte et laissez-la pousser pendant 2 heures dans un endroit chaud et sous un linge. La pâte doit doubler de volume.

A la fin du temps de pousse divisez la pâte en deux pâtons, formez des boules et laissez-les de nouveau pousser pendant 2 heures, toujours sous un linge.

Préchauffez le four à 180°C, dorez les Mounas avec le jaune d'œuf battu, parsemez-les de sucre en grains et lamez-les en croix puis enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four (vérifiez la cuisson en plantant un pic à brochette ou un couteau au centre d'une Mouna, il doit ressortir propre).