

750g

COLOMBE DE PÂQUES

Recette par **Marie-Rose**

Un délice pour Pâques.

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Bon marché**
Temps de préparation : **15 min** Temps de cuisson : **30 min**
Commentaires : [2 commentaires](#)

Ingrédients 6 personnes

0,5 paquet de levure de boulanger
40 g de sucre grains ou perlé
1 pincée de sel ou sel fin
3 c. à s. de lait
80 g d'amandes
80 g d'écorses d'orange
120 g de sucre
120 g de beurre
3 oeufs
400 g de farine

Matériel

Four traditionnel
Saladier

Préparation

ÉTAPE 1 :

Diluez la levure dans le lait tiède. Ajoutez la moitié de la farine et pétrissez. Laissez reposer. Quand la pâte a doublé de volume, rajoutez la farine, les oeufs, l'orange confite, le sucre et le beurre. Pétrissez.

ÉTAPE 2 :

Laissez reposer et gonfler. Donnez une forme de colombe. Recouvrir d'1 oeuf battu, les amandes et le sucre perlé, mettre à cuire à 180°C ou Th.6 pendant 30 min dans un four préchauffé.