

KOUGLOF DE NOEL

desserts

Préparation:

1 h

Cuisson:

40 mn



pour 6 personnes

400 g de farine

25 g de levure de boulanger

3 cuillerées à soupe de lait

une pincée de sel

75 g de sucre en poudre

3 gros oeufs

150 g de beurre

100 g de raisins de Malaga

50 g d'amandes effilées

sucre glace

■ Délayez la levure dans le lait à peine tiédi. Travaillez ce mélange avec 100 g de farine pour obtenir une pâte un peu molle. Roulez en boule, faites sur le dessus une incision en croix et laissez lever dans un endroit tiède.

■ Dès que la pâte a doublé de volume, disposez le reste de farine en fontaine. Placez-y la pâte levée avec le sel, le sucre et les oeufs. Travaillez longtemps cette pâte avec les mains en l'aérant bien jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Incorporez alors le beurre qui doit être de même consistance que la pâte, soit très homogène.

■ Roulez la pâte en boule, farinez-la, couvrez-la d'un linge, laissez-la lever dans un endroit tiède.

■ Travaillez-la à nouveau en incorporant les raisins secs, laissez lever à nouveau.

■ Beurrez un moule à Kouglouf, saupoudrez-le avec les amandes avant d'y verser la pâte jusqu'à mi-hauteur. Faites cuire à four chaud.

■ Démoulez et laissez refroidir. Servez le Kouglouf saupoudré de sucre glace et décoré éventuellement de bougies allumées.