**La Colombe de Pâques**

**Ingrédients pour une colombe**
1 [**Moule à Colombes 1kg**](https://www.mon-italie-en-ligne.com/moules-pour-colombe-750-grammes-x2-c2x13224263)

**Premier  mélange le levain**

200 g de farine

1 sachet de levure de boulanger déshydratée

Lait entier, environ 1/4 de verre

**Deuxième mélange**

200 g de farine de blé T45 pour moi (Manitoba)

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

100 g de sucre

125 g d’Astra (ou beurre)

Lait entier, environ 1/4 de verre

**Troisième mélange**

Deuxième mélange +

200 g de farine T45 Manitoba

100 g de sucre

125 g de beurre

6 œufs (3 œufs entiers et 3 jaunes d’œufs)

2 cuillères à soupe de miel

2 zestes d’orange

**Quatrième mélange**

Troisième mélange +

300 g d’orange confite

**Glaçage**

2 blancs d’œufs

100 g de sucre à glace

1 zeste d’orange

110 g de poudre d'amande

**Finition**

150 g ou plus d’amande entière avec peau

Sucre perlé

**Préparation:**

1e Mélange **: Levain à préparer la veille** Dans un saladier, mélanger les ingrédients du levain et recouvrir d'un linge humide. Laisser lever dans un endroit tiède toute la nuit.

2ième mélange **: Le lendemain**

Ajouter au levain 200 g de farine, 2 sachets de levure, de boulanger, 100 g de sucre, 125 g de margarine ou beurre en morceaux et le lait tiède. Travailler la pâte longuement jusqu'à qu'elle soit homogène. Couvrir et laisser lever 3 heures

**3ième Mélange**

Au bout de ce laps de temps, mélanger ensemble le deuxième mélange et tous les ingrédients du troisième mélange en ajoutant 3 œufs entiers et 3 jaunes. **Conserver les blancs** **pour le glaçage**. Pétrir jusqu’à obtention d’une pâte lisse et élastique, ça m’a demandé une bonne demie heure.

Laisser lever toute la nuit dans une pièce chaude.

**Glaçage**

Mettre les blancs d’œuf dans un saladier avec la poudre d’amande, le zeste d’orange, mélanger avec une fourchette et placer **au réfrigérateur** **jusqu’au lendemain.**

 **Le lendemain**

Sortir les blancs d’œuf du réfrigérateur, ajouter le sucre glace et les battre à la fourchette.

**4ième mélange** **:**

Dégonfler la pâte en donnant un coup de poing au centre, ajouter les oranges confites coupées et rabattre la pâte deux ou 3 fois.

**Finition**

Déposer le tout dans le moule à colombes ou autres et faire lever dans une pièce chaude et sans courant d’air.

Quand la colombe est levée, la badigeonner avec le glaçage et la recouvrir d'amande entière avec la peau et de sucre perlé.

Enfourner à 180°C (th : 6) et faire cuire 35 à 40 minutes. Pour éviter que la superficie soit trop colorée, vous pouvez recouvrir la colombe avec du papier sulfurisé. Enlever du four et faites refroidir sur une grille.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita

Source : Mon Italie en cuisine