

Le Kougelhopf d'Alsace

Côté marché :

500 g de farine T 45 (ou T 55)
100 g de sucre
2 sachets de levure briochin
1 cc de sel fin
150 g de lait
4 oeufs
200 g de beurre à température ambiante (non fondu)
200 g de sultanines trempés dans l'eau
qqs amandes entières
QS de sucre glace



Faites d'abord tremper vos raisins dans de l'eau tiède.

Dans le bol du robot kitchenaid, versez la farine, le sel, le sucre, la levure, le lait tiédi et les oeufs. Mélangez à vitesse 1 puis 2 avec le batteur plat jusqu' à ce que le mélange soit homogène, ajoutez ensuite le beurre ramolli ou à température ambiante et mélangez encore environ 5 mn, puis les raisins, laissez encore 5 mn.

Laissez reposer à température ambiante environ 2 h. (Je le laisse dans le bol du robot avec un torchon dessus). L'hiver, mettez-le près du radiateur, ce sera plus rapide !

Beurrez votre moule en terre cuite ou prenez un moule en silicone.

Placez les amandes au fond du moule, (dans chaque cannelure), versez la pâte et laissez lever encore 70/80 mn avec un torchon sur le dessus, puis enfournez-le à 180/190°C pour environ 40 mn. Sortez-le du four, attendez qqs minutes et démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir et tamisez du sucre glace sur le dessus.

Bon à savoir : Faites tremper rapidement vos amandes dans l'eau, cela facilitera leur adhérence à la pâte.