



MONA OU MOUNA

C'est une brioche que l'on fait au moment de Pâques en Algérie, plus particulièrement à Oran, c'est une recette "pieds-noirs". A la base, c'est le saindoux qui était utilisé mais maintenant il est remplacé très souvent par du beurre. Cette recette, je la tiens de la maman d'une camarade de classe lorsque j'étais en 4ème ou 3ème, trop loin pour m'en souvenir exactement, sûr c'est au collègue.



Ingrédients:

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 1 zeste d'orange
- 20 g de levure de boulanger ou **1 sachet de levure Gourmandises Brioches**
- 3 cuillères à soupe d'huile
- **4 cuillères à soupe de fleur d'oranger** ou 4 cuillères à soupe d'eau d'anis infusé
- 3 œufs
- **40 g de beurre** ou de saindoux
- QS de sucre en gros grains

Dans le cul de poule ou dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre en poudre et le zeste d'orange et la levure. Incorporer l'eau de fleur d'oranger, l'huile, les œufs 1 à 1 et le beurre ramolli. Continuer à pétrir la pâte à la main (idéalement environ 1/4 d'heure).



Laisser reposer à température ambiante, en couvrant le cul de poule de film alimentaire. La pâte doit doubler de volume. Rabattre la pâte sur le plan de travail fariné.

Séparer la pâte en deux et bouler les pâtons.

Déposer sur la toile Silpat ou dans le moule de 18 cm.

Couvrir et laisser doubler de volume.

Préchauffer le four à 150°C - th 5 pendant 15 min.

Battre les 2 jaunes d'œufs avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

Badigeonner les mounas. Parsemer de sucre en gros grains.

Enfourner environ 45 min, 150°C - th 5.

Surveiller la cuisson.

Augmenter un peu la température en fin de cuisson de façon à ce que les mounas brunissent légèrement.