



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Madevise : Vite, beau et bon !*



Cougnou de Noël

Le cougnou, aussi appelé cougnolle, cugnolle suivant les régions de Belgique ou coquille en France est une brioche ayant la forme de l'enfant Jésus. C'est le petit-déjeuner par excellence de la période de Noël. A déguster, sans modération, avec un chocolat chaud.



INGREDIENTS :

300 gr de farine
100 gr de raisins
2 jaunes d'œufs
100 gr de beurre
20 gr de levure fraîche
40 gr de sucre
4 gr de sel
1 càs de cassonade
Lait

PREPARATION :

Délayer la levure dans une demi-tasse de lait tiède. Ajouter la cassonade et 1 bonne càs de farine pour former une petite pâte liquide. Laisser doubler de volume (levain).

Dans un bol ou dans le robot ou la MAP, verser la farine, y ajouter le sel, le sucre, un jaune d'œuf, le beurre, et le levain. Bien travailler la pâte pour qu'elle ne colle pas, ajouter un peu de lait si nécessaire. Ajouter ensuite les raisins et bien pétrir à nouveau.

Beurrer le moule à cougnolle si vous en avez un, sinon façonner la pâte (2 petites boules et un morceau plus grand pour le corps). Laisser lever.

Dorer la pâte avec un jaune d'œuf.

Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>