

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANDORO

**pour un moule à pandoro (ou à kouglof ou à biscuit de Savoie).
Prévoir la préparation et la cuisson sur 2 jours.**

**320g sucre en poudre - 250g beurre doux pommade - 4 oeufs -
125g farine T.55 - 125g poudre d'amande - 10g levure de
boulangier fraîche - 6cl lait à température ambiante - 1 gousse de
vanille - 3 citrons jaunes - 10 aiguilletes de citron confit - 15
aiguilletes d'orange confite - 1 pincée de sel - sucre glace -**

**Dans un bol mettre la levure et le lait, laisser reposer 10 minutes.
Couper en dés les aiguilletes de citron et d'orange confites.**

**Râper les zestes de citrons. Fendre la gousse de vanille et gratter
avec le dos de la lame d'un couteau la pulpe. Battre avec la
feuille (accessoire en forme de feuille) du Kitc.....d le beurre, le
sucre, le sel avec la pulpe de vanille et les zestes de citron.
Ajouter la farine et la poudre d'amande. Mélanger. Ajouter la
levure délayée dans le lait. Battre 5 minutes. Ajouter les oeufs.
Battre à nouveau jusqu'à mélange homogène. Ajouter les dés de
citron et d'orange confits. Mélanger et stocker dans une boîte
hermétique, entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.**

**Le lendemain, beurrer et fariner le moule à pandoro. Verser la
pâte. Lisser. Laisser reposer 2h00 à température ambiante.**

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

**Enfourner et cuire 15 minutes. Baisser la température à 150°
(th.5). Cuire 1h10. Vérifier la cuisson à l'aide d'une brochette,
elle doit ressortir sèche.**

**Laisser tiédir 10 minutes. Démouler et refroidir sur grille.
Saupoudrer de sucre glace.**