



200 g de farine avec poudre levante incorporée

150 g de sucre

12 cl de miel d'acacia

150 g de beurre

3 œufs

180 g de crème fraîche épaisse

1 gousse de vanille

2 cas de sucre glace

Préchauffez le four à 180 °, tamisez la farine puis mélangez-la avec le sucre dans un saladier

Faites fondre le beurre, fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérez les graines, mélangez le beurre, les œufs, le miel, la vanille et la crème fraîche dans un bol

Ajoutez à ce mélange sucre-farine et mélangez sans trop travailler la pâte

Versez cette préparation dans un moule à kouglof beurré et faites cuire 30-40 mn, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, laissez refroidir avant de démouler

Saupoudrez de sucre glace et dégustez avec un peu de crème fraîche et un filet de miel





Les cofferts du chef ( l'atelier Gâteaux ) en vente dans les grandes surfaces



Imprimer la recette