

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **KOUGLOF DE THIERRY MULHAUPT**

**pour 6 personnes :**

**300g farine T.45 - 35g sucre semoule - 6g sel - 15g levure fraîche de boulanger - 125g d'oeufs (soit 2oeufs1/2) - 90ml lait - 200g beurre - 55g raisins secs - 45g oranges confites coupées en petits cubes - QS kirsch pour faire gonfler les raisins - 20g beurre pour le moule - 15 amandes non mondées (une par cran du moule) - QS sucre glace -**

**Délayer le lait, la levure et 100g de farine dans le bol du Kitch....d. Recouvrir de film alimentaire, laisser reposer 1h00. Pendant ce temps, dans un petit bol mettre les raisins à gonfler dans du kirsch. Dans le bol du levain ajouter le reste de farine, le sucre, le sel et les oeufs. Pétrir à l'aide de l'accessoire crochet à vitesse 5 pendant 15 minutes. Incorporer en petits dés le beurre. Lorsque le mélange est lisse, ajouter les raisins secs égouttés et les cubes d'orange confite. Mélanger. Filmer le bol de film alimentaire. Laisser pousser pendant 1h00. Pendant ce temps, tremper dans l'eau les amandes. Beurrer le moule.**

**Placer les amandes une par cran dans le moule. Verser la pâte qui a doublé de volume dans le moule. Recouvrir de film alimentaire. Préchauffer le four à 180° (th.6). Laisser pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du moule. Enfourner et cuire 55 minutes. Laisser tiédir avant de démouler. Quand le kouglof est refroidi le saupoudrer de sucre glace.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr