



Kouglof Alsacien



Pour 8 petites pièces:

250 g de farine de gruau
5 g de sel
35 g de sucre
2 oeufs
12 g de levure de boulanger
150 g de beurre
100 g de raisins secs macérés (rhum ou kirsch)
1 zeste de citron
50 g de lait ou eau
moitiés d'amandes QS

finition:

50 g de beurre fondu
sucre glace QS

Délayer la levure et l'eau tiède ou lait, mélanger avec 50 g de farine, faire une boule et laisser lever. Une fois levée, ajouter le reste de farine, le sel, le sucre, le beurre et pétrir en ajoutant les oeufs un à un, travailler la pâte pendant 10 à 15 minutes et laisser lever.

Beurrer les empreintes et disposer au fond des moitiés d'amandes. Terminer la pâte en ajoutant les raisins secs macérés et le zeste de citron haché, garnir les moules au 2/3 et laisser pousser. Cuire au four chaud à 180°C pendant 40 minutes environ.

A la sortie du four, démouler les kouglofs, les recouvrir entièrement au pinceau de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.