

Dessert

Le kouglof

A préparer 3 h à l'avance

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 6 personnes :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 60 g de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe de sucre-glace
- 50 g d'amandes effilées
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 15 g de levure de boulanger
- 100 g de raisins de Smyrne
- 1 verre d'armagnac, sel

- Mettez les raisins dans un bol et faites-les gonfler en les arrosant de rhum. Faites tiédir le lait. Mettez-en la moitié dans une tasse et émiettez la levure dedans.

- Mettez la farine dans une terrine, ajoutez 1/2 cuillerée à



café de sel, le sucre en poudre, les oeufs et le reste de lait.

- Travaillez la pâte à la main en incorporant peu à peu le beurre. Ajoutez ensuite la levure diluée dans le lait, les raisins et l'armagnac. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrez la terrine

avec un torchon et laissez lever la pâte 1 h 30 dans un endroit tiède et à l'abri des courants d'air.

- Beurrez largement un moule à kouglof cannelé et répartissez les amandes sur les parois et sur le fond. Tapotez un peu la pâte pour la faire retomber et versez-la dans le moule en ne le remplissant qu'à moitié. Couvrez d'un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle remplisse le moule (de 1 h

30 à 2 h, selon la température).

- Enfourez le kouglof dans un four assez chaud (th.6 - 180°C) et laissez-le cuire 45 mn.

- Laissez tiédir avant de démouler. Saupoudrez de sucre-glace avant de sortir.