



Kouglof

**Attention, c'est une recette à l'ancienne !
Elle n'est pas prévue pour être faite dans une machine à pain !
Le Kouglof se prépare à l'avance et il est meilleur le lendemain, très légèrement rassis.**



Source :

Carnet de recettes familiales ♥ Papy Lulu ♥

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 30 minutes + 3h + 1h30

Temps de cuisson : 45 à 60 minutes en fonction du moule et du four

Température du four : 180°C ou Thermostat 6



Ingrédients pour un moule à Kouglof traditionnel de 20/21 centimètre de diamètre :

♥ La Pâte :

○ **{Tous les ingrédients doivent être à température ambiante}** ○

500 grammes de farine

40 grammes de levure ou deux sachets de levure déshydratées spécial pain

60 grammes de sucre

1 pincée de sel

3 œufs

250 grammes de beurre

250 grammes de lait à température ambiante

♥ La Garniture :

200 grammes de raisin secs

1.25 dl de Rhum (ou Cognac, ou Thé)

100 grammes d'amandes mondées

♥ Pour servir :

50 grammes de sucre glace



Préparation :

- 1) Pesez et mesurez les ingrédients.
- 2)
- 2) Tamisez la farine dans une grande terrine ou dans le bol du robot.
- 3) Chauffez le lait à 32°C/35°C mais surtout pas plus !
- 4) Émiettez la levure dans le lait tiède. Ajoutez 4 cuillères à soupe de farine et mélangez pour obtenir une bouillie. Ajoutez une pincée de sucre. Laissez lever à couvert 30 minutes.

○ {Ensuite} ○

- 5) Ajoutez le sucre et le sel à la farine, puis creusez un puits. Cassez les œufs un à un dans le puits.
- 6) Ajoutez le beurre divisé en morceaux.
- 7) Versez la bouillie à la levure dans la terrine ou le bol du robot. Rassemblez le tout en une pâte lisse (à la main ou au crochet pétrisseur).
- 8) Laissez reposer à couvert pendant deux ou trois heures.

○ {Pendant ce temps} ○

- 9) Faites gonfler les raisins secs dans l'alcool (Rhum ou Cognac) ou dans du thé chaud. Hachez grossièrement les amandes.
- 10) Sur un plan de travail fariné, déposez la pâte. Travaillez-la quatre ou cinq fois à la main mais ne la pétrissez pas à nouveau. Farinez à nouveau légèrement le plan de travail et la pâte, puis abaissez-la au rouleau pour former un rectangle de deux centimètres d'épaisseur. (environ 30 centimètre de long sur 20 de large. J'utilise les dimensions maximales de ma feuille en silicone comme guide.)
- 11) Semez dessus les raisins secs bien égouttés et les amandes hachées. Enroulez sans serfer dans le sens de la longueur.
- 12) Posez le rouleau de pâte dans le moule beurré et fariné et laissez lever à couvert pendant environ une heure à une heure et trente minutes.
- 13) Faites cuire à 180°C pendant 45 à 50 minutes (jusqu'à 60 minutes maximum) en fonction de votre four et de votre moule.
- 14) Démoulez au sortir du four. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace.





Petites Notes :

Un conseil, un vrai, valable pour le Kouglof comme pour la brioche ou le pain :) Laissez-les complètement refroidir avant de les couper en tranches. Vous obtiendrez de belles tranches avec une mie qui reste bien en place et qui ne s'écrase pas. Après tout, on n'est plus à quelques minutes après toute cette attente :)

C'est une recette que je fais depuis longtemps. Elle demande du temps, du travail, de la patience, mais elle vaut la peine qu'on se donne. La mie est filante à souhait, le goût du beurre est bien présent et donne la belle couleur dorée qu'on voit sur la photo.

J'espère que mon Papy Lulu est fier de moi ♥ et que vous prendrez autant de plaisir que moi à faire et partager cette recette avec ceux et celles qui vous sont chers ♥ comme je viens de le faire avec vous ♥

Cenwen

[© La Cuisine des Anges](#)