



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 6 h

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients

- > 500g de farine
- > 100g de sucre
- > 200g de beurre
- > 80g de raisin
- > 2 dl de lait
- > 25g de levure (fraîche)
- > 4 œufs
- > 10g de sel
- > amandes entières non émondées

Matériel particulier

- > moule à kouglof

Préparation

Faire légèrement tiédir la moitié du lait et y délayer la levure. Ajouter ensuite à ce lait la quantité nécessaire pour faire une pâte homogène et un peu ferme. La mettre à lever (le mieux c'est au four si votre four à cette fonction à 40°C).

Pendant ce temps ajouter ensemble les reste des ingrédients : le reste de farine, le sucre, le beurre fondu, le sel, les œufs et le reste du lait. Bien battre le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène. Ajouter le levain à cette préparation et bien incorporer les deux préparations entre elles. Bien remuer la pâte en faisant rentrer un maximum d'air en la soulevant bien.

Remettre le tout à lever et laisser ainsi bien gonfler la pâte. Elle doit facilement doubler de volume.

Pendant ce temps faire gonfler les raisins secs dans de l'eau tiède (avec une goutte d'alcool type kirsch pour ceux que cela ne dérange pas). Beurrer généreusement votre moule et mettre dans les rainures les amandes (une amande par rainure).

Lorsque la pâte est bien gonflée, ajouter les raisins, bien battre la pâte pour les répartir de façon homogène et versez dans le moule. Laisser de nouveau monter la pâte jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.

Enfourner dans au four préalablement chauffé à 200° C pour environ 45 mn.

Sortir du four et laissez un peu tiédir. Démoulez avant complet refroidissement.

Astuce

Attention à la température du lait, trop chaud cela risque de "tuer" la levure.