

Kougelhopf Sucré

Pour un moule de 26 cm de diamètre

INGREDIENTS

- 80 g de raisins secs (smyrnes ou sultanines)
- 10 cl de lait
- 25 g de levure de boulanger
- 100 g de sucre en poudre
- 500 g de farine
- 3 œufs
- 175 g de beurre
- 5 cl d'eau-de-vie d'Alsace (kirsch, quetsche ou marc de gewurztraminer)
- 20 à 22 amandes (autant que de cannelures dans le moule)
- Sucre glace
- 5 g de sel (½ cuillère à café)

PREPARATION

1. Mettre les raisins à tremper dans de l'eau tiède et les laisser gonfler.
2. Faire à peine tiédir le lait (pas plus de 35°C), le verser dans une grande terrine et y dissoudre la levure. Ajouter par-dessus, sans mélanger, le sucre puis la farine et le sel. Laisser reposer dans un endroit tiède pendant 1 heure.
3. Quand la farine commence à craqueler (signe que la levure travaille en dessous), ajouter les œufs et travailler la pâte vigoureusement en la soulevant à la main pour la rendre souple et élastique. Incorporer 150 g de beurre mou, toujours vigoureusement, et battre l'ensemble une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle parfaitement de la terrine et des mains.
4. Couvrir la terrine d'un torchon propre et laisser lever la pâte pendant 1 heure.
5. Égoutter les raisins et les faire macérer dans l'eau-de-vie.
6. Rompre la pâte en la travaillant vigoureusement pour la faire retomber, puis incorporer les raisins et l'alcool. Couvrir à nouveau et laisser lever encore 1 heure.
7. Beurrer généreusement l'intérieur du moule et déposer une amande au fond de chaque cannelure.
8. Rompre la pâte à nouveau, la façonner en boule puis en couronne. L'introduire dans le moule en appuyant fermement pour qu'elle épouse bien la forme.
9. Couvrir à nouveau et laisser lever jusqu'à ce que la pâte arrive au haut du moule.
10. Enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 45 minutes. Si le dessus colore trop vite, couvrir d'une feuille d'aluminium.
11. Démouler sur une grille et saupoudrer généreusement de sucre glace.

Avant la première utilisation, immerger le moule 12 heures dans de l'eau froide.

Première utilisation du moule : beurrer le moule, enfourner à four chaud (110°C) environ 20 minutes, laisser refroidir, rebeurrer et remettre au four une seconde fois. Laisser refroidir, rebeurrer une dernière fois, puis y déposer la pâte. Un moule à kougelhopf ne se lave pas : on l'essuie avec un torchon. Pour les utilisations suivantes, il suffit de le beurrer une seule fois avant d'y mettre la pâte.