

KUGELHOPF

500g de farine

200g de beurre

100g de sucre

2 oeufs

¼ de litre de lait

25g de levure de Boulanger fraîche

1 petite cuillerée de sel

50g de raisins secs

Amandes entières

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever ½ verre pour délayer et faire gonfler la levure. Dans le reste de lait, ajouter le beurre ramolli, le sucre et le sel. Dans une terrine, mettre la farine, y faire une fontaine et mettre les œufs et ajouter le mélange précédent. Bien mélanger tous les ingrédients, soulever la pâte et la pétrir « à la main » en l'aérant le plus possible (autrefois on travaillait ainsi la pâte pendant ½ heure !) Lorsque la pâte se décolle bien, incorporer la levure et battre encore la pâte durant quelques instants puis la ramener au fond de la terrine et la recouvrir d'un linge. La pâte doit lever 1 heure environ dans un endroit tiède. Pendant ce temps -là, laisser gonfler les raisins dans de l'eau tiède. Dès que la pâte est levée, la rompre en y incorporant les raisins. Beurrer un moule à Kugelhopf, le garnir d'amandes entières et y verser la pâte. Laisser gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle dépasse les bords du moule. Faire cuire à four moyen durant 45mn (voire plus suivant le moule). Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir un peu avant de démouler puis saupoudrer de sucre glace.

Le Kugelhopf se déguste au petit déjeuner, voire même en guise de dessert avec un verre de bon vin d'Alsace.

Recette du petit Recueil de la Gastronomie Alsacienne.