

Kouglof de chef



Ingrédients

- 225g de raisins secs blonds
- 15g de calvados
- 500g de farine
- 15g de levure fraîche
- 220g de lait (entier, frais pour moi)
- 65g de sucre en poudre
- 10g de sel
- 15g de miel liquide
- 2 oeufs
- 175g de beurre pommade

Pour le sirop :

- 150g d'eau
- 100g de sucre
- 12g de calvados
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Pour le sucre vanillé maison :

- 100g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille épuisée et bien sèche

Pour la finition :

- 50g de beurre fondu
- Une dizaine d'amandes brutes

La veille, préparer la pâte. Il faut absolument un robot pétrin sauf si vous passez votre vie en salle de muscu à soulever de la fonte.

Dans le bol du robot, déposer la levure émiettée et le lait à température ambiante. Ajouter la farine, le sucre, le miel liquide et le sel. La recette de base préconise d'utiliser une balance de précision, moi je n'en n'ai pas mais je pense que ma balance

« classique » a largement suffi, même si le grammage n'était probablement pas tout à fait exact.

Pétrir au robot pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit élastique, puis ajouter le beurre progressivement (il est fondamental qu'il soit BIEN MOU) et enfin les raisins. Les raisins ont du mal à pénétrer dans la pâte, mais ce n'est pas gênant, ça s'arrangera plus tard.

La pâte est très collante c'est normal, c'est à cause du beurre.

Mettre la pâte dans un saladier (c'est un peu galère, elle colle aux doigts et aux bords de la cuve du robot), filmer et laisser reposer une nuit au frigo (ou 5 heures mais moi je l'ai laissée toute la nuit).

Le lendemain, beurrer généreusement un moule à kouglof. Moi j'ai de la chance, j'ai récupéré celui de ma grand-mère alsacienne. Alors il ne paie pas de mine comme ça, tout marron, tout simple et tout basique mais n'empêche qu'il est parfait : si on le beurre bien, il ne colle jamais. Comme quoi parfois, les vieux ustensiles sont les plus performants.

Déposer des amandes au fond dans les rainures.

Sortir la pâte du frigo : elle a monté mais pas de manière hallucinante, ce qui est normal pour une pâte qui contient autant de beurre.

Dégazer la pâte (appuyer dessus pour chasser l'air qu'elle contient) et la répartir dans le moule. Le mien étant assez petit, j'ai eu un petit reste que j'ai fait cuire dans un autre moule, séparément.

Laisser à nouveau monter la pâte. Soit on le fait à température ambiante (et il faudra compter environ deux heures) soit on fait comme moi et on triche en mettant au four à 30°C.

Lorsque le kouglof a bien monté, préchauffer le four à 150°C et enfourner pour une heure. Il va dorer au dessus et rester moelleux à l'intérieur.

Pendant que la bestiole cuit, préparer le sirop : porter à ébullition 150g d'eau, 100g de sucre, 12 g de calvados et une petite cuillère à café de vanille liquide. Arrêter la cuisson dès que le sucre est dissout et laisser refroidir.

Préparer le sucre vanillé maison. Là, j'avoue, j'ai eu du mal à obtenir un résultat correct. En principe, il faut prendre des gousses de vanille déjà utilisées (par exemple pour une crème pâtissière ou autre) qu'on a faites sécher, et les mixer finement puis les ajouter au sucre et mixer à nouveau. Moi, je veux bien, mais je ne dois pas avoir le bon mixeur parce que je n'ai jamais réussi à réduire en poudre les gousses de vanilles. Bref, j'ai donc triché un peu en mettant les éclats de gousses de vanille (ce que j'ai réussi à avoir de plus petit), un peu de vanille en poudre et j'ai mixé le tout. Au final, ça marchait aussi.

Lorsque le kouglof est cuit, le démouler sur une grille et laisser refroidir 10 minutes, puis le badigeonner de sirop avec un pinceau.

Il y avait beaucoup de sirop et je n'ai pas osé tout utiliser de peur de ramollir le kouglof. Il m'est resté plus de la moitié du sirop, je ne sais pas si c'est normal, mais en tout cas, mon kouglof n'était pas sec.

Attendre 5 minutes, puis badigeonner de 50g de beurre fondu. L'odeur pendant qu'on fait ça est absolument divine.

Patienter encore 10 minutes, puis saupoudrer de sucre vanillé avec une petite passoire

En Alsace, on trouve souvent le kouglof saupoudré de sucre glace, mais j'ai personnellement horreur de tout ce qui est saupoudré de sucre glace, du coup j'étais toute contente de cette version avec du vrai sucre.

Attendre que le kouglof ait refroidi et déguster au petit déjeuner. Ou au goûter. Moi quand je mange un truc alsacien, je ferme les yeux et je m'imagine dans la cuisine de ma grand-mère, avec les cloches de l'église juste en face qui sonnent. Chacun ses souvenirs hein !