

**LE KOUGELHOPF DE CHRISTINE FERBER**  
**(Recette de Christine FERBER - Niedermorschwihr)**

**Ingrédients pour 2 kougelhopfs :**

200 g et 300 g de farine de blé  
50 g de sucre en poudre  
25 cl de lait entier froid  
250 g de beurre tempéré  
40 g de levure fraîche  
2 œufs  
6 g de sel  
100 g de raisins secs  
3 cl de kirsch  
3 cl d'eau  
50 g d'amandes entières

**Matériel :** deux moules à kougelhopf  
pouvant contenir chacun 500 g de  
pâte

**Pour la décoration :** 15 g de sucre glace

La veille, faire macérer dans un bol les raisins secs dans un mélange de kirsch et d'eau.

Le lendemain, mélanger dans un récipient la levure fraîche au lait tiède avec un fouet et incorporer ensuite les 100 g de farine tamisée. Bien corner le tour du récipient pour qu'il ne reste rien sur le pourtour. On obtient un "petit levain". Le recouvrir avec les 400 g de farine restante et laisser reposer 30 minutes environ à température ambiante à 22° environ, ou dans le four, jusqu'à ce que la préparation craquelle.

Ajouter alors le sel, le sucre, les œufs et pétrir avec le robot muni d'un crochet à vitesse moyenne pendant 15 minutes au moins pour obtenir une pâte bien lisse. Ajouter ensuite le beurre en petits morceaux et pétrir jusqu'à son absorption complète. Ajouter enfin les raisins secs macérés et former une boule en ramenant bien la pâte par dessous. Fariner, mettre dans un récipient et recouvrir d'un linge. Laisser reposer 1 h 30 à température ambiante (22°). Lorsque la pâte aura presque doublé de volume, la rouler quelques instants entre vos mains et la partager en deux. Remettre les deux boules dans un récipient et les couvrir à nouveau d'un linge. Laisser encore reposer 20 minutes à température ambiante (22°).

Humidifier les amandes en les plongeant une minute dans de l'eau très chaude. Bien beurrer le moule à kougelhopf. Garnir le fond de chaque rainure de votre moule de 3 amandes entières. Déposer alors la boule de pâte dans le moule. Couvrir d'un linge et laisser reposer à température ambiante (22°) de 1 h 00 à 1 h 30. La pâte doit lever dans le moule et pratiquement doubler de volume.

Préchauffer le four à 200°. Enfournier le kougelhopf et baisser la température du four à 180°. Laisser cuire pendant 50 à 60 minutes environ. Démouler le kougelhopf en le retournant sur une grille et le laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.