

Kougelhof aux griottes

Préparation : 30 mn, cuisson : 30 mn, attente : 2 h 30.

Pour 6 personnes.

500 g de farine, 20 g de levure de boulanger, 100 g de sucre, 1 c à soupe de sucre glace, 130 g de beurre ramolli, 2 œufs, 20 cl de lait, 200 g de griottes à l'eau-de-vie, 50 g d'amandes émondées, 2 pincées de sel.
Pour la chantilly : 20 cl de crème liquide, 1 c à café de sucre glace, 1 sachet de sucre vanillé.

Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure délayée dans le lait. Y ajouter les œufs et pétrir la pâte. Incorporer le beurre ramolli. Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule autour du crochet. Couvrir le bol d'un linge. Laisser reposer, dans un endroit tempéré, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Préchauffer le four sur th. 7 (210°C).

Incorporer les griottes égouttées à la pâte.

Beurrer un moule à kougelhof. Disposer les amandes dans les cannelures. Verser la pâte dans le moule. Couvrir et la laisser lever 30 mn. Enfourner et laisser cuire 30 mn.

Entre-temps, fouetter la crème liquide très froide en chantilly et y incorporer les deux sucres. La réserver au réfrigérateur.

Démouler le kougelhof sur une grille. Le laisser refroidir.

Le saupoudrer de sucre glace. Remplir le creux de chantilly. Décorer de griottes.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.