

Cougnou



Ah le bon cougnou de notre enfance avec son petit Jésus rose en sucre... Quel délice !

D'autant meilleur qu'on n'en trouve pas par ici. Raison de plus pour nous y mettre ! Quelle joie de faire découvrir cette succulente tradition à nos enfants ou petits-enfants ! Alors, à nos fourneaux, embaumons la maison d'une bonne odeur de cuisson et régalaons notre petite famille.

Vous n'en avez jamais fait ? Lancez-vous ! Ce n'est vraiment pas bien compliqué !

Ingrédients

- 500 gr de farine
- ¼ de litre de lait tiède
- 50 g de sucre
- 1 paquet de levure fraîche
- 2 œufs pour la pâte + 1 œuf pour dorer
- 1 grosse pincée de sel
- 125 gr de beurre ramolli (attention pas fondu)
- 150 g de sucre perlé ou de raisins secs (ou les 2) ou de pépites de chocolat



Préparation

Mettez la farine dans un grand plat et creusez-y une fontaine.

Versez-y le lait tiède avec les 50 g de sucre.

Emiettez la levure dans le lait sucré et attendez quelques minutes (le lait et la levure vont interagir).

Mélangez bien les ingrédients.

Ajoutez les 2 œufs, le sel et le beurre ramolli.

Pétrissez bien et laissez lever 2 h (à température ambiante et à l'abri des courants d'air).

Incorporez à la pâte, selon vos envies, sucre perlé, raisins secs et / ou pépites de chocolat

Divisez la pâte en 1 grosse boule et 2 petites avec lesquelles vous façonnez votre cougnou que vous déposez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Laissez lever votre cougnou environ ½ h (il devrait doubler de volume).

Battez le 3^{ème} œuf avec un petit peu de lait et badigeonnez le cougnou avec ce mélange (pour lui donner après cuisson un bel aspect brillant).

Préchauffez votre four à 180°.

Enfournez et cuisez votre cougnou 30 minutes environ.

Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

Régalez-vous avec une bonne d'jatte de café ! Miam miam...