Cougnou

Ingrédients :

250gr de farine

15 gr de levure de boulanger

15 cl de lait tiède

50 gr de sucre, 3 pincées de sel

1 œuf + 1 jaune d'œuf

75 de beurre

Raisin sec (option)

Sucre perlé (option)

Préparation :

Dans un grand plat, tamiser la farine et y réaliser une fontaine.

Délayer la levure dans le lait tiède, verser ce mélange au milieu de la fontaine et y ajouter le jaune d'œuf.

Placer le sel et le sucre sur le pourtour de la fontaine

Mélanger petit à petit la farine à la levure en ajoutant peu à peu le beurre ramolli <u>ATTENTION</u> : ramolli ne veut pas dire fondu !

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique couvrir d'une serviette et laisser reposer 1 heure à température ambiante la pâte doit augmenter de volume (ou bien au four préchauffez à 30°C° puis éteint)

Retravailler rapidement la pâte, et incorporer les raisins secs et le sucre perlé (si vous le désirer)

Retirer 2 petites boules de la pâte, pour former les 2 têtes du cougnou . Avec le grand morceau de pâte, confection le Corps du cougnou de forme allongé ensuite ajouter les 2 têtes à chaque extrémité en pinçant légèrement le dessus des boules de manière à former les cous

Préchauffer le four à 210°c, badigeonner le cougnou avec l'œuf battu Cuire 30mn à four chaud en le posant sur une plaque graissée, retirer le du four et laisser refroidir .A déguster avec du beurre, confiture …….