

# Kougelhoph sucré



Comment vivre en Alsace et ne pas préparer de kougelhoph... IM-POS-SI-BLE! Résultat... pas de recette à base de fruits ou légumes frais aujourd'hui, mais une jolie et bonne brioche alsacienne confectionnée dans un vieux moule en terre cuite vernissée chiné chez Emmaüs ET qui n'accroche pas! Cette recette est le résultat de deux recettes puisées dans [Les meilleures recettes d'Alsace](#) et [Les meilleurs desserts d'Alsace](#) qui ne sont malheureusement plus édités. Ils ont aussi été chinés... mais je ne me souviens plus trop où.

## Les Ingrédients :

(Pour 6 à 10 personnes) :

- 500 g de farine (soit 250 g de T45 + 250 g de T55)
- 2 œufs
- ½ cube de levure fraîche de boulanger
- 75 g de sucre de canne blond
- 125 à 150 g de beurre demi-sel
- 75 à 150 g de raisins secs
- 200 à 250 ml de lait tiède
- 20 ml de rhum
- 1 petite pincée de sel (≈ 5 g)
- [Amandes](#) entières (≈ 35 à 40 g)
- Sucre glace (≈ 50 g)
- 1 moule à kougelhoph en terre cuite vernissée

## Les Étapes :

Faites tremper les raisins secs dans le rhum (ici du rhum brun).

Dans le bol mélangeur du pétrin, versez les farines puis creusez un puits au centre dans lequel vous émietterez le cube de levure et verserez les deux œufs et le sucre. Mélangez ensuite rapidement au pétrin sans incorporer la totalité de la farine. Laissez reposer environ 10 minutes.

Ajoutez ensuite le sel, 200 ml de lait tiède, le beurre demi-sel ramolli. Au pétrin, travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et qu'elle commence à se détacher des parois du bol mélangeur. Si elle est trop collante ajoutez peu à peu du lait tiède restant (50 ml). Si elle est trop liquide ajoutez une cuillère de farine!

Couvrez le bol du pétrin contenant la pâte d'un torchon humide. Faites lever la pâte une première fois : la pâte doit doubler de volume. Si votre four possède la fonction « étuve », déposez le bol mélangeur au four et activez la fonction du four. Sinon, faites lever la pâte dans un endroit tempéré. Comptez environ 1 heure pour cette première levée.

Pendant ce temps, beurrez le moule à kougelhoph. Déposez les amandes dans chacune des cannelures du fond du moule.

Lorsque la pâte a doublé de volume, dégazez-la en tapotant dessus. Ajoutez les raisins secs trempés dans le rhum. Mélangez à la main en rabattant les bords de la

pâte (boule) vers le dessus tout en tournant la boule de pâte et ce jusqu'à ce que les raisins soient répartis de manière plus ou moins homogène dans la pâte (pâton).

Faites un trou dans la pâte et déposez la pâte dans le moule à kougelhoph. Laissez lever la pâte une deuxième fois. La pâte doit arriver à ras bords du moule : soit environ 30 minutes. Pour éviter ce débordement, préchauffez le four à 200-210°C dès le début de cette seconde levée et non à la fin de la levée. Lorsque la pâte arrive à ras bords du moule, enfournez le moule à 200-210°C pendant 45 à 50 minutes. Si la brioche se colore trop, couvrez-la d'un papier sulfurisé en cours de cuisson et réduisez la température du four à 180°C.

Démoulez et laissez tiédir ou refroidir sur une grille.

Avant de déguster, saupoudrez la brioche de sucre glace.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Je préfère le rhum brun au rhum blanc que vous pouvez d'ailleurs remplacer le rhum par du kirsch.

→ Si vous utilisez du beurre doux, ajoutez 20 g de sel au lieu de 5 g.

→ Dégustez au petit déjeuner, au goûter, au dessert et même à l'apéritif avec un crémant d'Alsace!

→ [Les meilleures recettes d'Alsace](#) et [Les meilleurs desserts d'Alsace](#), édités par [La Nuée bleue](#). Ils ont été écrits par [Simone Morgenthaler](#), [Ernest Wieser](#) et [Louis Fortmann](#) et ne sont malheureusement plus réédités!

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/kougelhoph/>

---