



Cakes salés

# Kouglof aux lardons



**3h30** **30 min** **40 min** **2h20** **381**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du levain

- 1 Verser le lait dans un bol et le faire chauffer pendant 20 secondes au micro-ondes.
- 2 Verser la levure sèche, la farine et le sucre dans le bol. Mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte homogène et molle.
- 3 Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.

## Étape 2

### Préparation du kougloff

- 1 Verser la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et creuser un puits au centre.
- 2 Casser les œufs dans un bol et les battre à l'aide d'une fourchette. Ajouter le lait et mélanger.
- 3 Verser le mélange lait, oeuf dans le puits de farine. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Couper le beurre en cubes à l'aide d'un couteau d'office et le mettre dans un bol. Le faire ramollir au micro-ondes

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour le levain

50 g **Farine**  
10 g **Levure de  
boulangier**  
20 cl **Lait entier**  
1 c. à café **Sucre semoule**

### Ingrédients pour la pâte

400 g **Farine**  
150 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
150 g **Lardon(s)**  
12 **Amande(s) entière(s)**  
5 cl **Lait entier**  
5 g **Sucre semoule**  
10 g **Sel**

### Ingrédients pour graisser le moule

25 g **Beurre**

pendant 20 secondes.

- 5 Il est aussi possible de laisser le beurre ramollir à température ambiante pendant 3-4 heures.
- 6 Incorporer le beurre ramolli à la pâte, pétrir pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle se décolle des mains.
- 7 Incorporer le levain à la pâte et pétrir de nouveau pendant 10 minutes.
- 8 Recouvrir le saladier de film alimentaire. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 9 Au bout de ce temps, dégazer la pâte en lui donnant des coups de poing.
- 10 Incorporer les lardons et pétrir pour les répartir uniformément dans la pâte.
- 11 Graisser le moule à kougloff avec le beurre, en passant bien dans les rainures à l'aide d'un pinceau.
- 12 Déposer les amandes entières au fond du moule en formant une couronne.
- 13 Faire un trou au milieu de la boule de pâte à l'aide du manche d'une cuillère en bois, puis déposer la pâte dans le moule à kouglof. Bien appuyer sur la surface pour que la pâte épouse bien la forme du moule.
- 14 Recouvrir le moule de film alimentaire, laisser reposer pendant encore 1 heure à température ambiante.
- 15 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 16 Enlever le film alimentaire et enfourner le kouglof pendant 40 minutes.
- 17 A la sortie du four, démouler le kouglof et le laisser reposer sur une grille à pâtisserie.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Couper le kouglof en tranches à l'aide d'un couteau à dents et déguster encore tiède.