



Kougelhopp sucré

Ingédients :

500 g de farine, 200 g de beurre, 100 g de sucre, 2 oeufs, 1/4 l de lait, 1 petite cuillerée de sel, 50 g de raisins secs épépinés, 50 g d'amandes environ, 25 g de levure de boulanger.

Préparation :

Faire tiédir légèrement le lait. En prélever 1/2 verre pour délayer la levure et la laisser gonfler. Dans le reste de lait ajouter le beurre, le sucre, le sel. Dans une terrine mettre la farine, y faire une fontaine, verser les oeufs et y ajouter le mélange précédent. Bien mélanger tous ces éléments, soulever la pâte et la pétrir à la main en l'aérant le plus possible (autrefois on travaillait ainsi la pâte durant une demi-heure).

Lorsque la pâte se décolle bien, incorporer la levure : battre encore la pâte durant quelques instants, puis la ramener au fond de la terrine et la recouvrir d'un linge. La pâte doit levée (1 h environ) dans un endroit tiède. Dès qu'elle est bien levée, tapoter (rompre) la pâte et y incorporer les raisins secs gonflés dans l'eau tiède.

Beurrer le moule à Kougelhopp et garnir ses cannelures d'amandes ; y verser doucement la pâte et laisser lever à nouveau jusqu'à ce qu'elle dépasse un peu les bords du moule. Faire cuire à four moyen environ 45 mn. ; le Kougelhopp doit être doré ; on peut protéger le dessus du gâteau par du papier aluminium.

Le servir saupoudré de sucre glace, pour le petit déjeuner du dimanche, voir même en guise de dessert, accompagné d'un verre de bon vin d'Alsace (Gewurztraminer ou Riesling).



Kougelhopp glacé

Ingédients :

Glace à la vanille : 1/2 l de lait, 3 gousses de vanille fendues, 200 g de sucre en poudre, 3 jaunes d'oeufs + 2 oeufs entiers.

Mousse aux raisins : 1/2 l de crème fraîche, 8 jaunes d'oeufs, 200 g sucre en poudre, 125 g de raisins secs, 1/2 dl de kirsch ou de cognac.

Pour décorer : Cacao, sucre glace, amandes grillées, 20 cl de crème Chantilly

Préparation :

Glace :

Faire chauffer le lait et la vanille fendue. Battre le sucre, les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers en mousse. Verser dans le lait en tournant. Au premier frémissement, retirer du feu. Mettre dans une terrine et remuer pour lier. Retirer la vanille. Verser dans une sorbetière et l'y laisser jusqu'à ce qu'elle soit glacée.

Mousse :

Faire macérer les raisins dans l'alcool. Battre les jaunes d'oeufs et le sucre en mousse. Ajouter la crème fraîche fouettée auparavant en Chantilly. Mélanger. Ajouter les raisins pressés pour en extraire l'alcool. Chemiser le moule à Kougelhopp d'une bonne couche de glace à la vanille et le remplir de mousse. Placer au congélateur. Après plusieurs heures, démouler sur un plat.

Garnir de cacao, de sucre glace, d'amandes grillées et Chantilly.

Pour cette préparation, il faut utiliser un moule à Kougelhopp émaillé.