

## KOUGELHOPF AUX AMANDES ET AUX RAISINS

**Temps de préparation :** 45 min  
**Temps de repos :** 3 h 30  
**Temps de cuisson :** 45 min

**Température du four :** 180°C (th 6)

**Proportions pour un moule de 26 cm de diamètre**  
(environ 10 portions)

80 g de raisins secs (Smyrne ou sultanines),  
5 cl d'eau de vie d'Alsace (kirsch ou quetsche ou marc de gewurztraminer),  
500 g de farine,  
1 dl de lait,  
25 g de levure de boulanger,  
5 g de sel (1/2 cuillère à café),  
100 g de sucre en poudre,  
3 œufs,  
150 g de beurre + 25 g pour le moule,  
20 à 22 amandes (autant que le nombre de cannelures à l'intérieur du moule),  
sucre glace.

*Le traditionnel Kougelhopf  
dégusté avec du vin blanc d'Alsace*



- Mettre les raisins à tremper dans de l'eau tiède. Les laisser gonfler.
- Faire à peine tiédir le lait (pas plus de 35°C), verser dans une grande terrine, y dissoudre la levure. Ajouter par dessus, sans mélanger, le sucre puis la farine et le sel. Laisser ainsi dans un endroit tiède pendant 1 heure.
- Quand la farine commence à craqueler, signe que dessous la levure « travaille », ajouter les œufs et travailler la pâte vigoureusement en la soulevant avec les mains, pour la rendre souple et élastique. Incorporer, toujours vigoureusement, le beurre mou. Batta l'ensemble une bonne dizaine de minutes jusqu'à la pâte se décolle parfaitement de la terrine et des mains.
- (en utilisant un robot électromécanique, le travail est plus aisé).
- Couvrir la terrine avec un torchon propre. Laisser lever la pâte pendant une heure.
- Egoutter les raisins, les macérer avec l'eau de vie.
- Rompre la pâte, c'est à dire la travailler vigoureusement pour la faire retomber. Incorporer les raisins et l'alcool. Couvrir à nouveau, laisser lever encore un heure.
- Beurrer grassement l'intérieur du moule. Déposer une amande au fond de chaque cannelure.
- Rompre la pâte à nouveau, la façonner en boule puis en couronne. Introduire cette couronne dans le moule en appuyant fermement pour qu'elle épouse correctement la forme.
- Couvrir encore avec le torchon et laisser lever jusqu'à ce que la pâte arrive au haut du moule.
- Enfourner pour 45 minutes. Si le dessus colore trop rapidement, couvrir d'une feuille d'aluminium.
- Démouler sur une grille, saupoudrer généreusement de sucre glace.

**Jean-Pierre Dézavelle**  
*Professeur agrégé, Chef de travaux*  
*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas*  
*Strasbourg-Illkirch*