



Kouglof d'apéritif

Marcel Skibba



Rezept für 8

Ingrédients pour le kouglof

500 g de farine type 550
250 g de lait
150 g de beurre
150 g d'olives Cailletier
150 g de gruyère râpé
150 g de lardons fondus
3 œufs
80 g de sucre glace
42 g de levure
40 g de Ricard (pastis)
16 g de sel marin
Romarin haché
Thym haché
Origan haché
Sarriette hachée
Graines d'anis
Carvi

Préparation du kouglof

Tous les ingrédients doivent être travaillés à température ambiante. Bien graisser le moule à kouglof et le réserver. Verser la farine dans le bol du robot de cuisine et y creuser un puits. Délayer la levure et le sucre dans le lait, verser le mélange dans le puits et recouvrir avec la farine qui se trouve tout autour. Laisser lever le levain pendant 20 minutes. Ajouter le beurre et les œufs à la farine et mélanger la pâte avec le robot pendant 4 minutes à petite vitesse. Ajouter le sel et le pastis, puis mélanger encore 8 minutes. Incorporer délicatement les olives, les lardons, le fromage, les épices et les herbes hachées avant de verser la préparation dans le moule. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 60 à 90 minutes. Enfourner pendant 40 minutes à 200 °C en mode chaleur voûte et sole. Laisser refroidir avant de démouler.