

# La recette de la cougnolle (ou cougnou)

La cougnolle est un pain sucré adulé dans la Belgique entière. Sa forme rappelle celui de l'enfant divin. Bien que les boulangeries et grandes surfaces en proposent en quantité, il est intéressant et délicieux de les préparer en famille.

## Ingrédients de la cougnolle

- 250 gr de farine
- 15 gr de levure
- 15 cl de lait tiède
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 50 gr de sucre
- 75 gr de beurre
- raisins secs (option)
- sucre perlé (option)

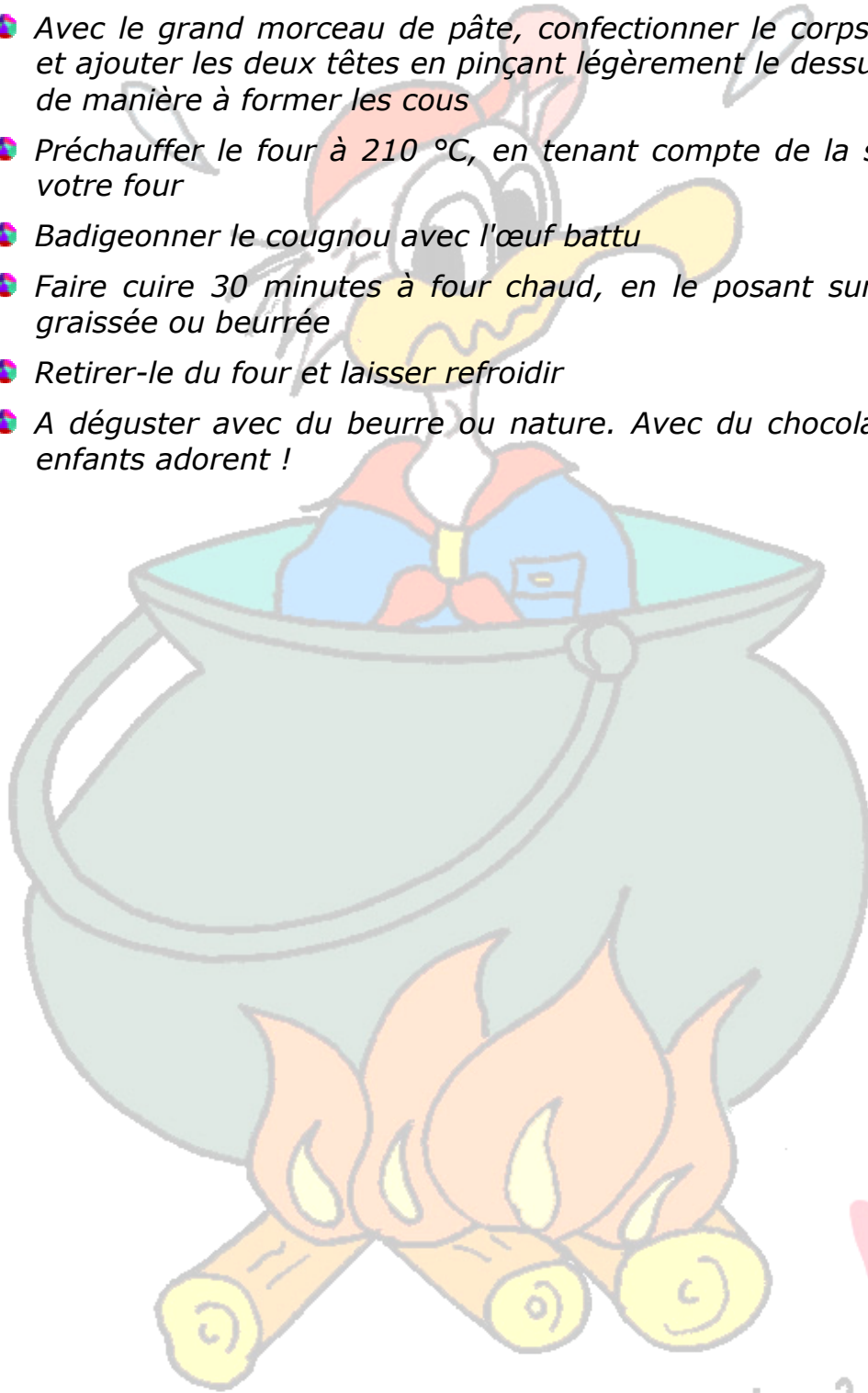


## Préparation de la cougnolle

- Dans un grand plat (saladier), tamiser la farine et y réaliser une fontaine
- Délayer la levure dans le lait tiède. Verser la levure délayée et le lait au milieu de la fontaine et y ajouter le jaune d'œuf
- Placer le sel et le sucre sur le pourtour de la fontaine
- Mélanger petit à petit la farine à la levure en ajoutant peu à peu le beurre ramolli. **Attention**: ramolli ne veut pas dire fondu !
- Travailler à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique
- Couvrir d'une serviette et laisser reposer 1 heure à t° ambiante
- La pâte doit augmenter de volume

EMMANUEL POLET MAI 2004

- *Retravailler rapidement la pâte. Et incorporer les raisins secs et le sucre perlé (si vous le désirez)*
- *Retirer 2 petites boules de la pâte, pour former les deux têtes du cougnou*
- *Avec le grand morceau de pâte, confectionner le corps du cougnou et ajouter les deux têtes en pinçant légèrement le dessus des boules de manière à former les cous*
- *Préchauffer le four à 210 °C, en tenant compte de la spécificité de votre four*
- *Badigeonner le cougnou avec l'œuf battu*
- *Faire cuire 30 minutes à four chaud, en le posant sur une plaque graissée ou beurrée*
- *Retirer-le du four et laisser refroidir*
- *A déguster avec du beurre ou nature. Avec du chocolat chaud, les enfants adorent !*



*EMMANUEL POLET MAI 2004*