

## KOUGELHOF AUX LARDONS ET NOIX

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyennement difficile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de repos** : 1 heure
- **Temps de cuisson** : 50 min



### Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de farine
- 10 g de sel
- 150 g de beurre ramolli
- 2 œufs
- 20 cl de lait tiède (attention, pas chaud! Sinon l'action de la levure ne se fera pas)
- 25 g de levure de bière (fraîche)
- 150 g de lardons
- 100 g de noix en morceaux

### Etapas de préparation

1. Mélanger la levure à 10 cl de lait et un peu de farine pour en faire une pâte à laisser reposer jusqu'à doublement de son volume.
2. Mélanger la farine restante, les œufs et les 10cl de lait restants. Pétrir pendant 15 mn pour bien aérer la pâte.
3. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger.
4. Ajouter ensuite le levain, puis pétrir quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
5. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1h dans un endroit tempéré (près d'un radiateur par exemple).
6. Faire reprendre à la pâte son volume initial en la tapotant.
7. Ajouter les lardons et les noix.
8. Bien beurrer le moule à kougelhof jusque dans les cannelures. Déposer un cerneau de noix dans chaque cannelure. Y mettre la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle arrive au bord du moule.
9. Cuire 50 minutes à thermostat 7 (200-210°C). Si la pâte se colore de trop, couvrir d'un papier sulfurisé.
10. Démouler sur une grille.

