

Kougelhoff bleu et noix

Ingrédients :

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

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 oeufs 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 et le bleu.
8. Bien beurrer le moule à kugelhopf 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.