



Cougnou et galettes

COUGNOU

Pour 4 personnes

*250 g de farine
15 g de levure de boulanger
15 cl de lait tiède
1 œuf + 1 jaune d'œuf
50 g de sucre
75 g de beurre
Raisins secs
Sucre perlé
Sel*

1/Préchauffez le four à 210 °C.

2/ Faites une fontaine avec la farine. Délayez la levure dans le lait tiède. Verser au milieu de la fontaine et y ajouter le jaune d'œuf.

3/ Placer le sel et le sucre sur le pourtour de la fontaine.

4/ Mélangez petit à petit la farine à la levure en ajoutant peu à peu le beurre ramolli. Travailler à la main jusqu'à obtention d'une boule de pâte lisse et élastique.

5/ Couvrir d'une serviette et laisser reposer 1 heure à t° ambiante, et laissez lever.

6/ Retraavaillez rapidement la pâte et incorporez les raisins secs et le sucre perlé (si vous le désirez)

7/Retirez 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 (ou utilisez un moule à cougnou).

8/ Badigeonnez le cougnou avec l'œuf battu, et enfournez 30' en le posant sur une plaque graissée ou beurrée.

GALETTES

Pour 4 personnes

1 kg de farine pour pâtisserie

750 g de sucre semoule

1 c à s de sel

10 œufs battus

750 g de beurre doux de laiterie fondu

2 paquets de sucre vanillé

1/ Versez la farine dans une casserole et y ajouter une cuillère à soupe de sel.

2/ Ajouter 750 g de sucre semoule et deux sachets de sucre vanillé.

3/ Faites fondre les 750 g de beurre, et battre 10 œufs en omelette.

4/ Mélangez la farine, le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre fondu et mixer le tout.

5/ Ajouter les œufs en mélangeant bien jusqu'à obtention d'une belle pâte.

6/ Laissez reposer la pâte au frais pendant un minimum de 2 heures.

7/ Faites chauffer votre gaufrier et commencer la fabrication des galettes.

8/ Faites fondre du chocolat et du lait pour un chocolat chaud.

9/ Retirez le cougnou du four et laisser refroidir.

10/ Dressez les galettes avec du chocolat chaud et le cougnou sur votre table de goûter.