



# Cougnaous de Noël

Difficile

Pour 8 pcs.

Prép : 30 min

Cuisson : 15 à 20 min

Repos : 2h30 + 1 nuit

## INGRÉDIENTS

260 g de farine T45

28 g de sucre

6 g de sel

10 g de levure boulangère

15 g de lait

210 g de beurre

150 g d'œufs

1 œuf entier pour la dorure

Sucre grains ou autres...



La  
Popotte  
SANS CHICHIS

*Par La Popotte Sans Chichis*

## 1.Préparation de la pâte

Dans la cuve d'un robot muni du crochet, mettre tous les ingrédients dans l'ordre donné sauf le beurre.

Pétrir à vitesse 1 pendant 30 sec puis à vitesse moyenne pendant 10 min.

Repassez en vitesse 1 et incorporez le beurre petit à petit.

Une fois ce dernier incorporé, repassez en vitesse moyenne pour 8 min minimum.

Votre pâte doit se décoller.Sur un plan légèrement fariné, formez une boule.

Filmez au contact et laissez pointer 30 min à l'étuve ou 1h30 à température ambiante.

La pâte doit doubler de volume.

Dégazez la pâte puis faire 4 rabats (pour lui donner de l'élasticité).

Mettre au frais 1 nuit ou 1h30 min.

Votre pâte doit avoir triplée de volume.

## 2.Dressage des cougnous

Partagez votre pâte en 4 puis chaque pâton en 3 : 1 grosse boule et 2 petites.

Formez le cougnou avec le gros pâton, allongés-les légèrement.

Ajouter à chaque extrémité (elles doivent être collées au cougnou) une petite boule.

Dorez une première fois votre brioche.

Faire pointer 45 min à l'étuve ou 1h30 à température ambiante.Les cougnous doivent bien lever.

Faire préchauffer votre four à 180°C.Dorez une seconde fois vos cougnous, parsemez de grains de sucre ou de raisins.

Faire cuire 12 à 15 min.