Kouglof sucré de Noël : la recette incontournable pour les fêtes

Père Noël

Le kouglof, avec ses formes généreuses et sa croûte dorée, est bien plus qu'un simple gâteau : il incarne l'esprit de Noël ! Ce délicieux pain brioché originaire d'Alsace anime les veillées, s'invite sur toutes les tables festives et déclenche toujours des sourires. Imaginez la douce odeur de la pâte qui lève, les raisins imbibés de magie (et parfois d'un soupçon de jus de fruits…), le tout prêt à être partagé, encore tiède, sous le regard émerveillé du Père Noël ! Prêt à réaliser un kouglof sucré de Noël digne des plus beaux contes ? Place à une aventure gourmande et moelleuse, ode à la tradition et au bonheur partagé !

Kouglof sucré de Noël : la recette incontournable

Si vous cherchez la gourmandise ultime pour accompagner les chants ou le chocolat chaud au pied du sapin, le kouglof est une valeur sûre. Sa mie filante, garnie de fruits secs, enchante petits et grands depuis des générations. Le secret ? Une pâte briochée parfumée, gonflée de générosité et d'attentions !

Recette De Kouglof Sucré De Noël (Kougelhopf)

Voici la recette détaillée, pensée pour que chacun puisse la réussir à la maison, même accompagné de ses lutins préférés !

• Préparation : 30 minutes

• Cuisson : 50 minutes

• Difficulté : Accessible à tous

• Pour : 6 à 8 gourmands

Les ingrédients magiques du kouglof sucré

Pour faire voyager vos papilles jusqu'en Alsace, réunissez :

• 500 g de farine (de blé, type 45)

• 20 g de levure de boulanger fraîche émiettée

• 100 ml de lait tiède

• 2 œufs frais

• 100 g de beurre doux ramolli

• 80 g de sucre

• 1 pincée de sel

• 125 g de raisins secs blonds

• Une poignée d'amandes entières

• Un zeste râpé d'orange ou de citron non traité

• Sucre glace pour la décoration

Étapes de fabrication : la magie opère

• Diluez la levure dans le lait tiède avec une petite pincée de sucre. Patientez 10 minutes : la levure s'éveille et mousse.

• Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Formez un puits et versez-y la levure réhydratée, les œufs et le beurre coupé en dés. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois (un robot pâtissier peut être pratique, mais vos mains feront très bien l'affaire !).

• Ajoutez ensuite les raisins (préalablement trempés dans du jus d'orange, c'est délicieux !), le zeste d'agrume et pétrissez de nouveau la pâte pendant 10 minutes. Voilà le secret du moelleux !

• Laissez lever la pâte sous un linge dans un endroit chaud, au moins 1 h 30. Elle doit doubler de volume. Pendant ce temps, beurrez le célèbre moule à kouglof et parsemez le fond d'amandes entières.

• Dégazez la pâte, façonnez-la en boule et déposez-la dans le moule, côté lisse sur les amandes. Nouvelle levée de 45 minutes sous un torchon : patience et magie sont de mise !

• Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez pour 50 minutes. Un parfum envoûtant s'échappe de la cuisine…

• À la sortie du four, démoulez délicatement. Saupoudrez généreusement de sucre glace, comme la neige sur les toits des maisons de Noël.

Savourez tiède ou à température ambiante. Pour une variante tout aussi festive, osez quelques pépites de chocolat en plus des raisins, ou glissez dans la pâte une fève porte-bonheur, clin d'œil aux traditions !

Tableau récapitulatif des ingrédients pour un kouglof parfait

Tableau récapitulatif

Ingrédient	Quantité	Astuce
Farine	500 g	Type 45 de préférence
Levure de boulanger fraîche	20 g	Bien la dissoudre dans le lait
Lait	100 ml	Légèrement tiède
Œufs	2	À température ambiante
Beurre doux	100 g	Ramolli, pas fondu
Sucre	80 g	À ajuster selon les goûts
Raisins secs	125 g	À tremper dans du jus d'orange
Amandes entières	Une poignée	Pour le décor du moule
Zeste d'agrume	1	Orange ou citron non traité
Sucre glace	Pour saupoudrer	Comme la neige de Noël !

Petites astuces et variantes pour un kouglof de Noël vraiment unique

Vous aimez la gourmandise ? Ajoutez quelques gouttes d'extrait de vanille ou parsemez la pâte d'écorces d'orange confite pour renforcer l'ambiance de fête. Les plus aventureux remplaceront une partie des raisins par des morceaux d'abricot sec, ou même par quelques noisettes concassées.

Bien sûr, il existe mille façons d'apporter votre touche personnelle : un kouglof marbré au cacao, par exemple, invitera encore plus de magie sur la table (et les enfants adoreront vous aider à réaliser ce chef-d'œuvre) !

Et n'oubliez jamais : le kouglof devient vraiment exceptionnel lorsqu'il est préparé avec amour… et un brin de rêverie, sous l'œil attentif des lutins et du Père Noël !

Idées d’accompagnement et petits plus gourmands

Le kouglof se déguste à toute heure : au petit-déjeuner, pour le goûter ou juste après le repas, accompagné d’une compote ou d’un chocolat chaud. Certains aiment le toaster légèrement, puis le tartiner de confiture. D’autres l’apprécient avec une boule de glace pour un effet “magie fondante” !

Si la tentation des recettes briochées vous poursuit, pourquoi ne pas essayer de réaliser une brioche aux raisins moelleuse ? Cette douceur cousin du kouglof réjouira tous ceux qui aiment les petits déjeuners festifs !

Si vous cherchez à varier autour des gâteaux de Noël, vous pourriez aussi vous intéresser à des recettes étonnantes, à la fois simples et visuellement attrayantes. Préparer un gâteau marbré pour Noël est une idée parfaite pour surprendre vos invités et replonger dans les souvenirs de pâtisseries familiales.

FAQ : Tout savoir sur le kouglof sucré de Noël

Vous posez souvent des questions sur le kouglof : voici quatre réponses pour devenir incollable et briller lors du réveillon !

Quelle est l’origine du kouglof de Noël ?

Le kouglof vient principalement d’Alsace, mais on le retrouve aussi dans toute l’Europe centrale sous des noms différents. Il évoque les grandes tablées familiales, les partages et la chaleur des fêtes. La légende veut même qu’il ait été offert par les rois mages !

Peut-on préparer le kouglof la veille ?

Oui ! Préparer la pâte la veille et la laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur la rend encore plus moelleuse. Le lendemain, il suffira de la façonner dans le moule, de la laisser lever puis d’enfourner. Rien de plus simple !

Que faire si l’on n’a pas de moule traditionnel ?

Un moule à savarin ou à bundt cake fera parfaitement l’affaire. L’important, c’est que la pâte lève bien et que la cuisson soit homogène. Pas d’excuse pour ne pas tenter l’aventure !

Est-ce que le kouglof se congèle bien ?

Oui, il suffit de le trancher puis de le congeler bien emballé : pour un goûter magique, il suffit de réchauffer quelques minutes au four. La magie de Noël fonctionne toute l’année !

En savoir plus sur le kouglof et les traditions gourmandes

Si vous avez envie d’explorer d’autres interprétations du kouglof ou de découvrir la magie

des pâtisseries festives françaises, n’hésitez pas à jeter un œil à France Bleu. Cet article évoque notamment les créations de la Maison Montaigne à Périgueux, qui maîtrise l’art du kouglof et des bûches de Noël pour des tables absolument féériques. Un complément d’inspiration pour rester émerveillé devant tant de douceurs !