

Ingredients

Pour la brioche

20g de levure boulangère fraîche
200g de farine T55
40g de sucre
75g de crème végétale de soja
25g de fécule de maïs
50g de lait de soja
75g de margarine végétale
2g de sel
Quelques amandes effilées
Du sucre glace

Pour les raisins

250mL d'eau
10g de rhum ambré
50g de raisins secs

Pour le sirop

100g de sucre
100g d'eau
25g de jus de citron
De la vanille
1 cuillère à soupe de rhum ambré

Matériel spécial : un moule à kouglof de 21cm de diamètre.

Recette

Dans le bol d'un robot, émiettez la levure boulangère et recouvrez là avec le lait et la crème végétale. Par dessus, ajoutez la farine, la fécule de maïs, le sucre, le sel. Mélangez à l'aide du crochet du robot jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Quand c'est le cas, rajoutez la margarine et mélangez à nouveau.

Couvrez la pâte et laissez reposer pendant environ 1h.

Pendant ce temps là, réhydratez les raisins secs en les laissant tremper dans

l'eau et le rhum. Puis, préparez le sirop en portant à ébullition le mélange d'eau, de sucre, de jus de citron et de vanille. Puis hors du feu, ajoutez-y le rhum ambré.

Préparez votre moule à Kouglof en le graissant à l'aide d'un peu de margarine, déposez en son fond quelques amandes effilées puis, versez-y la pâte que vous aurez préalablement dégazée.

Attendez que la pâte monte jusqu'aux bords du moule et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

À la sortie du four, badigeonnez votre kouglof avec le sirop, laissez refroidir puis saupoudrez de sucre glace avant de servir.