



PAR LIONEL DUFOURNET

LA COLOMBE DE PÂQUES FAÇON BISA

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 120 g de farine fleur
- 1 oeuf
- 40 g de crème entière
- 40 g de beurre mou
- 30 g d'amandes entières avec peau
- 30 g de citrons confits en lamelles
- 30 g de raisins secs
- 15 g de sucre cristal
- 15 g de lait entier
- 5 g de levure de boulanger
- 2 g de sel
- Finition
- 20 g de sucre cristal
- 20 g de sucre glace

Préparation:

- Chauffer le four à 180°C. Torréfier les amandes environ 8 minutes. Les concasser grossièrement.
- Mélanger la farine, le sel, la levure, le sucre, l'oeuf et le lait.
- Ajouter progressivement le beurre ramolli.
- Travailler la pâte en la battant jusqu'à ce qu'elle soit souple. Si elle colle, rajouter un peu de farine.
- Intégrer le citron confit coupé en dés, les raisins secs et les amandes concassées.
- Filmer au contact et réserver 24 heures au frigo.
- Séparer la pâte en trois morceaux (un boudin et deux boules) et remplir le moule à colombe.
- Couvrir d'un linge humide et faire lever à nouveau à température ambiante durant 2 heures.
- Vaporiser la brioche avec de l'eau. Saupoudrer de sucre cristal, puis de sucre glace.
- Enfourner environ 22 minutes à 180°C.