



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. Torrifier 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.