

KOUGLOF VANILLÉ AUX MYRTILLES

Mise en place et préparation:
env. 1 h

Cuisson au four: env. 65 min

Pour un moule à kouglof
d'env. 2 litres, graissé et fariné

3 dl de lait

1 gousse de vanille,
fendue dans la
longueur, graines

3 c. s. de sucre

2 c. s. de maïzena

1 œuf

150 g de beurre, mou

150 g de sucre

1 pincée de sel

4 œufs

200 g de farine

1 c. c. de poudre à lever

400 g de myrtilles

100 g de myrtilles

270 g de sucre glace

quelques fleurettes
en sucre

1. Mélanger au fouet le lait et tous les ingrédients jusqu'à l'œuf compris, porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner du feu, remuer encore env. 2 minutes. Filtrer dans un bol, couvrir directement la crème de film alimentaire, laisser refroidir.
2. **Pâte travaillée:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer au fouet le sucre et le sel. Incorporer les œufs un par un, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
3. Mélanger farine, poudre à lever et myrtilles, incorporer à la masse avec une spatule. Répartir la moitié de la pâte dans le moule. Creuser une rigole sur tout le pourtour avec le manche d'une cuillère, y déposer délicatement la crème avec la cuillère (petite photo en haut), répartir dessus le reste de la pâte.
4. **Cuisson:** env. 65 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler sur une grille, laisser refroidir. Poser avec la grille sur du papier cuisson.
5. Mixer les myrtilles, passer au tamis (soit env. 5 c. s.). Ajouter le sucre glace, mélanger en glaçage épais, répartir sur le kouglof (petite photo en bas). Décorer de fleurettes en sucre, laisser sécher.

Préparation à l'avance: crème vanille,
env. 1 jour avant.

Conservation: env. 1 jour à couvert au réfrigérateur.

Part (1/16): 269kcal, pro 4g, glu 43g, lip 10g



Brise d'été