

Kugelhopf au noix et magret de canard fumé

En apéritif pour 4 à 6 personnes

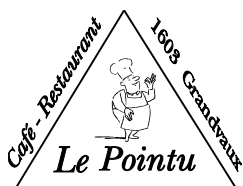
Ingredients:

- ½ dl de lait
- 10 grammes de levure fraîche
- 2 œufs
- 250 grammes de farine
- 8 grammes de sel
- 150 grammes de beurre
- 40 grammes de noix concassées
- 40 grammes de magret de canard fumé

Recette:

1. Délayer la levure dans le lait
2. Mélanger ensuite les œufs
3. Ajouter la farine et le sel puis bien travailler cette pâte
4. Incorporer le beurre, continuer à bien travailler
5. Finir avec les noix et le magret de canard
6. Beurrer des moules à kugelhopf
7. Allonger la pâte en un long boudin, et disposer celui-ci dans le moule
8. Laisser lever à température ambiante 1 heure environ
9. Enfourner à 180 °C et cuire 30 à 40 minutes suivant la grandeur du moule

On peut remplacer le magret de canard par du jambon cru
Ou aromatiser ce kugelhopf avec du saumon fumé.



Patrick Riesen