

Kouglof à l'orange et au safran

Préparation: env. 35 min

Cuisson au four: env. 50 min

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

200 g de beurre	ramollir dans une terrine en remuant
150 g de sucre	
4 jaunes d'œuf	ajouter, mélanger, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse
180 g de demi-crème acidulée	
2 oranges non traitées, zeste râpé et jus (donne env. 2 dl de jus), 1 dl de jus réservé à couvert	
1 sachet de safran	incorporer le tout
4 blancs d'œuf	
1 pincée de sel	battre en neige ferme
350 g de farine	
2 c. à café de poudre à lever	mélanger, ajouter par couches avec la neige sur la masse, incorporer délicatement avec une spatule en caoutchouc, remplir le moule préparé

Cuisson: env. 50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.
Sortir du four, piquer abondamment le kouglof avec une brochette en bois.

jus d'orange réservé	verser sur le kouglof chaud. Laisser le kouglof s'imbiber, démouler sur une grille, laisser refroidir. Poser avec la grille sur du papier à pâtisserie
1 sachet de glaçage blanc (env. 125 g), fondu	verser sur le kouglof
quelques filaments de safran	décorer le kouglof, laisser sécher

Conservation: emballé dans du film alimentaire, au réfrigérateur, env. 5 jours.

Par portion (1/12): lipides 23 g, protéines 6 g, hydrates de carbone 41 g, 1653 kJ (395 kcal)

