

* COUGNOUS *

* INGRÉDIENTS

- 1kg de farine
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- 4 oeufs + 2 jaunes pour dorer les cougnous.
- 300ml de lait + quelques ml pour dorer les cougnous.
- 2 cubes de levure de 42g.
- 300g de sucre perlé et/ou de raisins secs / pépites de chocolat

* MÉTHODE

- Faire "dissoudre" la levure dans le lait tiède avec un peu de sucre pour aider à son activation.
 - Faire un puit avec la farine et ajouter au centre le sucre, les œufs et le beurre fondu.
 - Ajouter ensuite le lait et la levure.
 - Bien pétrir la pâte jusqu'à obtenir un résultat bien lisse.
 - Ajouter le sucre perlé/ les raisins et/ou les pépites de chocolat et bien mélanger.
 - Laisser lever à couvert pendant +/-1h. La pâte double de volume.
 - Diviser en pâton de +/- 90g et bouler les cougnous.
 - Laisser lever encore +/- 30min.
 - Mélanger 2 jaunes d'œuf avec un peu de lait et badigeonner les cougnous pour obtenir une belle dorure à la cuisson.
 - Enfourner pour 15-20min à 180°C.
 - Faites refroidir sur une grille métallique.
-