

Kougelhops au lard et aux tomates confites



Entrée **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 40 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 45 mn

Une superbe entrée originale qui ne laissera pas vos convives sur leur faim...

Ingrédients

- 150 g de lardons
- 75 g de tomates confites
- 500 g de farine
- 1 paquet de levure - fraîche
- 2 œufs
- 150 g de beurre
- 25 cl de lait
- sel

Préparation

- 1 Mettez la farine tamisée dans un grand saladier et faites-y une fontaine. Versez la levure émiettée dans la fontaine et délayez-la légèrement avec 3 cuillères à soupe de lait tout juste tiède et un peu de farine.
- 2 Laissez lever pour que ce levain ait doublé de volume.
- 3 Au bout de ce temps, mélangez le lait, le sel, le beurre ramolli, les lardons et les tomates confites coupées en petits dés.
- 4 Ajoutez les œufs un à un et pétrissez la pâte au moins 20 minutes, en la soulevant pour bien l'aérer, il faut que la pâte se détache des parois.
- 5 Laissez lever la pâte dans le saladier. Il faut qu'elle double de volume.
- 6 Beurrez les moules à kougelhopf ou un moule de 24 cm de diamètre.
- 7 Laissez encore la pâte lever jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord des moules puis mettez les kougelhops à cuire dans le four à 180°C, thermostat 6 pendant 45 minutes environ.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

