

# Recettes pour moules en silicone

## ...Mini Kougelhopf alsacien



Idée de décoration

**Matériel nécessaire :**  
moule silicone mini-gâteaux,  
ingrédients selon liste,  
four

# Recettes pour moules en silicone

...Mini Kougelhopf alsacien

## KOUGELHOPF AU CITRON

### Ingrédients

50 g beurre mou  
75 g sucre fin  
2 gros oeufs  
90 g farine  
1/4 cuil. à café de bicarbonate de soude  
50 g crème fraîche  
zeste d'un 1/2 citron  
sucre glace selon envie.

Préchauffer le four à 175 °C. Mélanger le beurre avec le sucre et battre quelques minutes pour rendre ce mélange **cémeux**. Inclure les oeufs un par un et mélanger jusqu'à obtenir une **masse consistante et crémeuse**. Rajouter la farine, la bicarbonate et la crème fraîche et bien mélanger.

Pour finir, rajouter le **zeste de citron** et mélanger.  
Mettre la pâte dans une **poche à douille** ou dans un sac congélation en coupant un coin.  
A l'aide de cette pochette, on peut facilement remplir les petits moules de la forme.

Ne pas **remplir les moules à ras** car la pâte lève encore.  
Mettre la forme dans le four, **et laisser cuire env. 18-20 minutes**.  
Laisser refroidir la forme sur une grille et démouler avec précaution les mini-kougelhopf.  
Selon envie, saupoudrer de **sucre glace** et servir.

#### Matériel nécessaire :

moule silicone mini-gâteaux,  
ingrédients selon liste,  
four

# Recettes pour moules en silicone

...Mini Kougelhopf alsacien

## KOUGELHOPF CHOCOLAT-FRAMBOISE

### Ingédients

30 g farine  
15 g fécule  
50 g sucre  
2 cuil. à café levure chimique  
1 pincée de sel  
50 g beurre mou  
15 ml lait  
1 oeuf  
1/2 cuil. à café d'arôme vanille  
selon envie chocolat en poudre  
2 cuil. à soupe confiture de framboise  
framboises pour décoration

Préchauffer le four à 170 °C. Mettre la farine, la fécule, le sucre, le chocolat en poudre, la levure chimique et le sel dans un bol. Y rajouter le **beurre en petits morceaux**. Y rajouter l'oeuf, le lait, l'arôme vanille et la confiture de framboise et **mélanger pour obtenir une pâte lisse** avec un batteur électrique.

Remplir les moules avec une **cuillère à café**. Ne pas remplir à ras car la pâte va encore lever (il faudrait laisser env. 0.5 cm). Faire cuire au four pendant **10-15 minutes**, avec la pointe d'un couteau ou d'un cure-dent, vérifier la cuisson. Si la pâte reste collée, remettre au four pour 5 minutes supplémentaires.

Laisser refroidir les mini-kougelhopfs, les démouler avec précaution. Décorer avec des framboises fraîches et servir.

#### Matériel nécessaire :

moule silicone mini-gâteaux,  
ingrédients selon liste,  
four