

## COURONNE TRESSEE AUX NOISETTES ET AU PAVOT



### Ingrédients

#### Pâte levée :

- ❑ 500 g de farine
- ❑ 2 sachets de levure sèche de boulanger (*j'ai utilisé de la "briochin"*)
- ❑ 200 g de lait tiède
- ❑ 60 g de beurre mou
- ❑ 60 g de sucre en poudre
- ❑ 1 oeuf
- ❑ 1 pincée de sel

#### Fourrage aux noisettes :

- ❑ 120 ml de lait
- ❑ 120 g de sucre
- ❑ 1 pointe de cannelle
- ❑ 300 g de noisettes moulues
- ❑ 1 à 2 blancs d'oeufs

#### Fourrage au pavot :

- ❑ 180 ml de lait
- ❑ 60 g de sucre
- ❑ 3 cuillères à café de sucre vanillé
- ❑ 100 g de pavot en poudre (*j'ai mixé finement des graines de pavot*)
- ❑ 20 g de semoule de blé dur

On peut varier les fourrages bien sûr.

Il vous faudra aussi :

- 1 moule un moule à savarin de 26 cm ou un moule à kouglof
- du beurre pour graisser le moule
- du sucre glace pour saupoudrer (*facultatif*)

Si vous avez une machine à pains, placez les ingrédients dans la cuve. Je ne les mets pas dans un ordre particulier sauf que je fais attention que le sel ne soit pas en contact avec la levure et je mets le beurre en dernier. Programme pâte.

Pour faire la pâte si vous n'avez pas de machine à pains, procédez comme suit :

Faites un levain : pour cela tamisez la farine dans un récipient et creusez un puits au milieu. Placez la levure à l'intérieur de ce puits et délayez-la avec le lait en mélangeant avec un peu de farine du bord. Saupoudrez ce levain de farine et couvrez avec un torchon. Laissez lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la surface commence à se craqueler.

Mélangez le beurre mou avec le sucre, l'oeuf, le sel et incorporez à la préparation précédente à l'aide d'une spatule en bois. Travaillez avec les mains en malaxant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et luisante, qu'elle se détache bien du bord.

Couvrez à nouveau et laissez lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pendant ce temps préparez les fourrages :

#### Pour le fourrage aux noisettes :

Portez le lait, le sucre et la cannelle à ébullition, ajoutez les noisettes moulues et laissez refroidir. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

### Pour le fourrage au pavot :

Faites bouillir le lait, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle. Ajoutez le pavot et faites bouillir à nouveau. Incorporez la semoule et laissez mijoter 2 à 3 minutes. Laissez refroidir.

Partagez la pâte en deux parts égales et abaissez chaque moitié sur un plan de travail enfariné en deux plaques de 30 X 40 cm environ (vous pouvez travailler une part de pâte après l'autre si vous n'avez pas beaucoup de place). Enduisez une plaque de pâte avec le fourrage aux noisettes et l'autre avec le pavot en laissant un peu de marge sur les bords. Enroulez les deux pâtes. Vous obtenez deux rouleaux que vous allez successivement couper dans le sens de la longueur. Formez une tresse (en les enroulant simplement l'une autour de l'autre) avec une moitié de rouleau de pâte au pavot et une moitié de rouleau de pâte aux noisettes, faites de même avec les deux autres moitiés.

Disposez une tresse sur l'autre dans votre moule à savarin ou à kouglof préalablement beurré, couvrez et laissez lever au moins 30 mn (j'ai laissé lever 45 mn mais cela dépend aussi de la température ambiante).

Préchauffez votre four à 180° pendant 10 mn.

Enfournez et laissez cuire pendant environ 30 mn avec un récipient d'eau sur la sole du four (*J'ai réglé mon four en position "pains, gâteaux, brioches"*). Vérifiez que la couronne est bien cuite en plantant une aiguille à tricoter dedans ou avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche, sans pâte collée dessus. Laissez refroidir dans le moule puis sur une grille et saupoudrez éventuellement de sucre glace avant de servir.

*Ghislaine*