

Kouglof de pain d'épices avec une compote de kaki et cardamome



Pour beaucoup, c'est la coqueluche des pauses café: le kouglof! Nous présentons ce classique en format miniature avec une touche de Noël et une compote épicée de kaki et cardamome.

Le kouglof n'est pas seulement l'un des plus anciens types de gâteaux, il est si populaire qu'à Ribeauvillé, en Alsace, on célèbre chaque année la «Fête du kugelhopf».

L'origine de ce gâteau est controversée, et tant la France que l'Autriche prétendent en être les créateurs. Selon l'endroit où on la commande, cette pâtisserie est aussi appelée kugelhopf, kugelhof, kugelopf ou encore kouglof. A l'origine, le kouglof était confectionné avec de la levure. Depuis l'invention de la poudre à lever, on utilise également des pâtes classiques pour ce dessert - comme dans la recette d'aujourd'hui. Nos mini-kouglofs de pain d'épices sont accompagnés d'une compote de kaki et de cardamome.

Ceux qui n'ont pas de petits moules à la maison peuvent aussi faire ce gâteau en grand format. Il suffit de doubler la quantité des ingrédients et de porter le temps de cuisson à environ 40 minutes.

Kouglof

- Un peu de beurre pour le moule
- 120 g de farine blanche
- 70 g de sucre
- 1 cc de poudre à lever
- 1½ cc d'épices pour pain d'épices
- 1 prise de sel
- 1 œuf
- 80 g de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1 cc de mélasse, facultatif
- ½ cc de pâte de vanille
- 100 ml de lait entier
- Moule pour 6 mini-kouglofs
- • Sucre glace pour saupoudrer

Compote

- 40 g de sucre
- 250 ml de vin blanc
- 2 kakis, pelés et coupés en bouchées
- 1 bâton de cannelle
- 1/8 cc de cardamome moulue
- 1/2 cc de maïzena

Kouglofs

1. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, et graissez le moule avec du beurre.
2. Dans un grand récipient, mélangez la farine, le sucre, la poudre à lever, les épices pour pain d'épices et le sel.
3. Prenez un autre récipient, battez l'œuf, puis ajoutez-y le beurre et la mélasse. Ajoutez la pâte de vanille et le lait et remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Versez la masse humide dans les ingrédients secs et remuez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux de farine.
5. Versez le mélange dans les moules et cuisez au four pendant 10 minutes. Laissez refroidir complètement les mini-kouglofs.

Compote

1. Pour la compote, caramélisez le sucre dans une casserole et déglacez avec le vin blanc en prenant soin de ne pas vous éclabousser! Remarque: le caramel forme des grumeaux lors du déglçage, mais fond à nouveau en prolongeant la cuisson.
2. Ajoutez le kaki, le bâton de cannelle et la cardamome moulue et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter le tout pendant 3 minutes.
3. Mélangez un peu de la sauce de compote avec la maïzena et remettre le tout dans la casserole. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et que les kakis soient tendres.
4. Servez la compote encore chaude avec les mini kouglofs de pain d'épices.

Temps de préparation: environ 1 heure