

COLOMBE DE PÂQUES



Temps de préparation: 1h 30mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 100g Farine Blanche
- 500g Farine de Manitoba
- 150g Sucre
- 1 Cube de levure fraîche
- 1 Zeste orange
- 200g Beurre
- 2 oeufs entiers
- 1 Jaune d'oeuf
- 100g Lait
- 1 pincée Sel

Préparation:

- Mettre dans le bol 100g de farine blanche, le cube de levure fraîche et 50g d'eau pétrir 3 minutes
Laisser doubler dans le bol
- Ajouter dans le bol 500g de farine de Manitoba, 100g de beurre, 100g de lait, les 2 oeufs entiers, le jaune d'oeuf, 150g de sucre, et la pincée de sel pétrir pendant 3 minutes
- Laisser doubler la pâte dans le bol (environ 1 heure)
- Ajouter 100g de beurre mou et les zestes d'orange mélanger délicatement avec la spatule
- Placer dans la forme en carton (Colomba) puis placer un torchon par dessus et laisser reposer pendant 1 heure.
- Glaçage: Placer dans le bol les 4 Amaretti, 50g de blanc d'oeuf (environ 2) 50g d'amande entière et 150g de sucre
Mixer 20 sec / vitesse 7
- Préchauffer le four à 190°: Placer le Glaçage sur la pâte saupoudrer de pépites de sucre et placer au four
- Placer au four pendant 30 minutes à 190° puis placer une feuille d'aluminium sur le dessus le da Colombe puis baisser le four à 150° et laisser encore 25 minutes.