



Cuisiner en famille

Les colombes de Pâques

Pâques est la fête la plus importante pour les chrétiens. Elle célèbre le passage de la mort à la vie de Jésus, crucifié.

Pas étonnant, qu'elle soit une fête haute en gourmandise. Voici la recette d'un gâteau traditionnel italien pour *savourer* un bon moment en famille !



Ingrédients :

500 g de farine
20 g de levure fraîche du boulanger ou 1 sachet de levure du boulanger
150 g de beurre mou
3 œufs entiers + un jaune d'œuf
30 cl de lait
100g de sucre
150 g d'oranges confites
1 pincée de sel

Pour le glaçage :

1 jaune d'œuf
80 g d'amandes
50 g sucre en grain ou sucre perlé

1. Mélanger 250 g de farine et la levure diluée dans un peu de lait tiède. (A la main ou à l'aide d'un robot).
2. Mettre en boule dans un bol, couvrir d'un torchon et mettre à lever (idéalement, dans un bol transparent, derrière une fenêtre : ça va plus vite !).
3. Quand la boule aura doublé de volume, ajouter le reste de la farine, le beurre mou, les 3 œufs entier + le jaune d'œuf, le sucre, l'orange confite coupée en petit dés, le lait et la pincée de sel. Pétrir à nouveau
4. Remettre à lever.
5. Quand la pâte a doublé de volume donner à la pâte la forme d'une colombe : pour cela, lui faire la forme d'un trèfle à quatre feuilles, puis travailler la queue en triangle et aplatir un peu les deux ailes.
6. Encore une fois, laisser doubler de volume.
7. Dorer avec l'autre jaune d'œuf. Mettre dessus le sucre perlé, les amandes
8. Mettre à cuire 50 minutes à 170°C (th. 5-6) dans un four préchauffé.

Bonne dégustation !