

Les bonnes recettes de la vallée de Kaysersberg

Le Ogey (brioche roulée aux fruits secs)

100 g d'abricots secs
100 g de figues,
100 g de pruneaux
100 g de poires,
100 g de raisins
1/4 verre de gelée de coing
1/2 verre de kirsch pour macérer

Préparer les fruits un à deux jours à l'avance.

Laver les fruits et les couper en lamelles, les mettre dans une casserole avec un peu d'eau, les cuire quelques instants pour les ramollir.

Retirer du feu, les mettre dans une terrine avec la gelée de coing, le kirsch et laisser macérer.

Pour la pâte

Il s'agit tout simplement d'une pâte à brioche

500 g de farine
200 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
1/4 de litre de lait
1 pincé de sel
25 g de levure boulangère

Faire tiédir légèrement le lait puis en prélever 20 cl pour y délayer la levure du boulanger. Dans le reste du lait, ajouter le beurre, le sucre et le sel. Bien mélanger.

Dans une terrine, mettre la farine, les œufs entiers, la levure et le mélange précédent. Bien mélanger les ingrédients puis soulever la pâte et la pétrir en l'aérant le plus possible (au moins 10 minutes).

Lorsque la pâte se décolle bien, la remettre alors dans la terrine et la recouvrir d'un linge.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud, puis l'étendre au rouleau (1/2 cm d'épaisseur), mettre les fruits dessus, on peut y ajouter de la cannelle, des grains d'anis, et des noix râpées. Rouler et badigeonner la pâte avec un œuf battu avant de mettre au four.

Cuire une heure à 160°.