



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle[®]

LE OGEY

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 40 min

INGREDIENTS

Pour les fruits :

- Pommes séchées 200 g
- Poires séchées 200 g
- Figues séchées 200 g
- Pruneaux 400 g
- Raisins secs 200 g
- Abricots secs 200 g
- Anis vert : 1 cuillère à soupe
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- Sucre semoule : 100 g
- Eau de vie de Kirsh : 10cl

Pour la pâte levée :

- 660 g de farine
- 180 g de beurre
- 125 g de sucre
- 250 g de lait (25 cl)
- 30 g de levure
- 2 œufs
- 10 g de sel
- Noix, pommes fraîches, anis vert, cannelle

LES ÉTAPES

Pour les fruits :

- Préparer les fruits 3 à 4 jours à l'avance
- Mettre les fruits dans une casserole avec un peu d'eau, les cuire 5 minutes pour les ramollir. Les égoutter.
- Couper finement tous les fruits
- Les mettre dans une terrine avec la cannelle, l'anis vert, le sucre et le kirsch.
- Bien mélanger et laisser macérer 3-4 jours minimum dans un endroit frais.
- Le jour de la réalisation mettre les fruits à température ambiante.

Pour la pâte levée :

- Bien mélanger le lait et la levure
- Rajouter la farine, le sucre, le sel, les œufs et le beurre
- Laisser tourner le batteur jusqu'à ce que la pâte décolle de la cuve
- Laisser lever la pâte dans un endroit chaud pendant 1h

Réalisation du Ogey :

- Étaler la pâte au rouleau (épaisseur environ 3, 4 millimètres)
- Mettre les fruits sur la pâte, saupoudrer légèrement de cannelle, anis vert.
- Ajouter quelques noix en morceaux et des fines tranches de pommes fraîches
- Badigeonner les bords avec le blanc d'œuf.
- Rouler dans le sens de la longueur.
- Fermer la pâte et plier les extrémités sous le gâteau et laisser lever 2h au chaud.
- Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf battu
- Mettre au four chaud pendant environ 40 min Thermostat 160 degrés

NOTRE SUGGESTION

Le Ogey révélera toutes ses saveurs accompagné d'un Gewurztraminer Vendanges Tardives.