

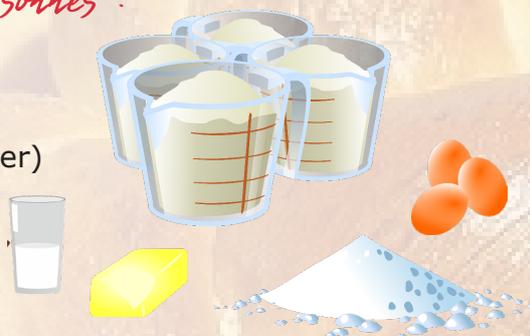
Le Queugnet Vosgien

C'est une brioche tressée servie surtout aux fêtes de Noël.

Il participait agréablement à conclure les repas familiaux tels que les mariages, naissances, communions... La tradition d'époque était que celui-ci était offert par les parrains et marraines en particulier le 25 décembre ou à la Saint Sylvestre.

Ingédients pour un queugnet de 8 personnes :

- 250g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 20 g de levure de bière (levure de boulanger)
- 3 œufs
- Un petit verre de lait tiède
- 150g de beurre de la ferme
- 1 jaune d'œuf pour la dorure.



La technique :

- Ramollir le beurre
- Dans un cul de poule (ou jatte) verser la farine puis faire un puits au centre.
- Ajouter une pincée de sel et le sucre semoule.
- Délayer la levure de bière dans un peu de lait tiède puis verser dans le puits.
- Battre les 3 œufs auxquels on ajoute un peu de lait.
- Mélanger le tout fermement.
- Ajouter le beurre ramolli puis pétrir longuement à la main jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient. La pâte doit être souple.
- Couvrir d'un tissu et laisser reposer 3 à 4 heures à température ambiante puis rebattre la pâte avec un peu de farine.

Le montage :

Sur une plaque légèrement farinée séparer la pâte en 3 parts égales. Rouler celle-ci en faisant des boudins de 25 à 30 cm.

Reste à la matter ; la matte terminée, laisser la reposer 30 mn à température ambiante. Dorer avec un jaune d'œuf battu délayé dans un peu d'eau.

Cuisson :

Au four pendant 30 minutes à 200° (therm.7)

Bouo n'auptéi.

Bonne dégustation

Vous connaissez un recette d'autrefois ?

Envoyez nous là et nous la publierons peut-être dans un prochain numéro

ssmc@saulxures-sur-moselotte.fr

