

COUGNOU

*500 g de farine blanche
2 dl de lait de soja (ou 1 dl de lait de soja et 1 dl d'eau)
7 g de sel
50 g de sucre
25 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche
125 g de margarine
150 g de raisins secs*

Déposer la farine, le sel et le sucre dans une terrine, y faire un puit.

Chauffer le lait de soja et la margarine, y délayer la levure et verser dans le puit. Mélanger à la farine petit à petit et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (ajouter un peu d'eau si c'est trop sec). Faire une boule et laisser reposer la pâte pendant un quart d'heure.

Pétrir à nouveau en ajoutant les raisins secs (les réhydrater éventuellement, mais veiller alors à bien les sécher, pour ne pas tremper la pâte), diviser la boule en deux (ou en plus, si vous voulez des petits cougnous) et donner aux pâtons la forme d'un enfant Jésus emmailloté (un ventre et deux petites boules). Laisser reposer une heure dans un endroit tiède.

Avec un pinceau, enduire les cougnous de lait de soja et enfourner dans un four préchauffé à 210°, pendant une demi-heure (moins, si vous faites des petits cougnous).