

# Colombe de Pâques



Une recette de painsuisse.ch

## Préparation



Temps requis

env. 210 minutes



Difficulté

Difficile - Pour professionnels



Dosage

1 Colombe de Pâques

## Caractéristiques



Plat

Dessert - Colombe de Pâques



Produit typiques

Œufs - 0 km



Adapté en

Printemps - Pâques

## INGRÉDIENTS

### Prépâte

- 150 g de farine blanche
- 125 g d'eau
- 15 g de levure

### Pâte

- 1 x prépâte
- 350 g de farine blanche
- 125 g de lait
- 15 g de levure
- 75 g de sucre
- 6 g de sel
- 50 g de jaune d'œuf
- 0.5 cc de sucre vanillé
- 1 cs de de fleur d'oranger
- 75 g de beurre 75 g d'orange ou / et citron confit selon les goûts

### Glaçage

- 25 - 35 g de blanc d'œuf
- 20 g de sucre
- 70 g d'amandes finement moulues

## Colombe

### PRÉPARATION

1. Mélanger les ingrédients pour la prépâte jusqu'à obtenir une pâte finement pétrie. Laisser reposer pendant 1 heure.
2. Placer la prépâte, la farine et la levure dans un grand bol. Ajouter le lait, la fleur d'oranger, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger pour obtenir une pâte.
3. Ajouter le sel et pétrir.
4. Ajouter petit à petit le jaune d'œuf, puis le beurre. Pétrir le tout en une pâte (env. 10 minutes).
5. Lorsque la texture de la pâte est lisse, incorporer les fruits.
6. Recouvrir le saladier d'un torchon (ou d'un film plastique). Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Former une colombe de Pâques et placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire lever une nouvelle fois 20 à 30 minutes.
8. Bien mélanger les ingrédients pour le glaçage et badigeonner délicatement la surface. Disposer quelques amandes entières sur le glaçage.
9. Mettre dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure) et laisser cuire pendant 35 à 40 minutes.
10. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.