

LUSSEKATTER

Chaque 13 décembre la Suède célèbre la Saint-Lucie. Les lussekatter, briochettes au safran s'invitent à table et font le bonheur des Suédois. Préparées à la maison ou façonnées par le boulanger ces brioches ramènent la lumière dans ce sombre mois de Décembre.



Pour une 15aine de lussekatter

- 500g farine de blé T65
- 8g de sel
- 70g de sucre roux
- 1càc de sel
- 110g d'oeuf battu (env 2 oeufs)
- 20g de levure boulangère fraîche ou 7g de levure boulangère sèche
- 200g de lait d'amande
- 8cl huile de colza
- 1g de safran

Pour la décoration

- 1 poignée de raisins secs (une trentaine)
- 1 càs de rhum
- 2 càs d'eau

Pour dorer

- 1 oeuf battu
- 2 càs de lait d'amande



Faites doucement chauffer votre lait (pas plus de 35° !), ajoutez-y le safran et la levure. Laissez agir 15mn. Dans la cuve de votre robot, ou dans un cul de poule, versez le mélange levure, safran et lait, rajoutez les oeufs battus, et l'huile. Ajoutez par dessus la farine, puis le sucre et le sel. Mélangez doucement (vitesse 1 de votre robot) pendant quelques minutes jusqu'à obtenir un mélange homogène. Puis, si vous avez un robot, utilisez votre crochet pour pétrir la pâte en vitesse moyenne pendant 10mn. Si vous êtes à la main, pétrissez pendant 10/15mn. La pâte doit se détacher des bords.

Faites une boule avec votre pâte et placez-la dans un récipient fariné. Recouvrez d'un torchon propre et laissez-la reposer pendant 1h30 à température ambiante. Dégazez la pâte (appuyez dessus) et découpez des boules de pâte de 50g. Façonnez des boudins d'environ 25 à 30cm de long. Puis enroulez chaque extrémité vers le milieu de façon à créer un "S". Placez la brioche sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Et ainsi de suite.

Dorez à l'oeuf battu mélangé au lait et placez les raisins imbibés dans les creux des brioches.

Laissez reposer 1h à température ambiante. Puis enfournez pendant 20mn à 180°.

Laissez refroidir vos brioches et dégustez-les encore un peu tiède !

