

Recette de la Colombe de Pâques



Ingrédients pour une colombes de 1kg

1 [Moule à Colombes 1kg](#)

Premier mélange

200 g de [farine Manitoba](#)

20 g levure de bière

Lait entier, environ 1/4 de verre

Deuxième mélange

Premier mélange +

200 g de farine Manitoba

100 g de sucre

125 g de beurre

Lait entier, environ 1/4 de verre

Troisième mélange

Deuxième mélange +

200 g de farine Manitoba

100 g de sucre

125 g de beurre

6 œufs (3 œufs entiers et 3 jaunes d'œufs)

1 cuillère à soupe de miel

Écorce râpée d'un citron non traité

Quatrième mélange

Troisième mélange +

300 g de cèdre et orange confits

Glaçage

2 blancs d'œufs

100 g de sucre à glace

100 g d'amandes

3 cuillères de billes de sucre

Préparation:

1. Dissolvez la levure dans le lait tiède, ajoutez la farine petit à petit et mélangez jusqu'à obtenir un petit pain que vous ferez lever couvert dans un torchon pendant environs 6 heures à l'intérieur du four.
2. Ajoutez au premier mélange 200 g de farine 100 g de sucre, 125 g de beurre en morceaux et le lait tiède, travaillez la pâte longuement jusqu'à qu'elle soit homogène. Faites lever pendant environ trois heures.
3. Mélangez ensemble le deuxième mélange et tous les ingrédients du troisième mélange en ajoutant les œufs un à un: si le mélange n'est pas homogène au début c'est normal, ne vous inquiétez pas: petit à petit il deviendra lisse et élastique. Faites lever pendant une nuit entière.
4. Le lendemain dégonflez la pâte en donnant un coup de poing au centre, ajoutez le quatrième mélange et déposez le tout dans le [moule à colombe d'1kg](#) et faites lever dans un lieu sec et sans courant d'air .
5. En même temps préparez le glaçage en battant le blanc d'œufs avec le sucre glace. Si c'est trop liquide, ajoutez encore un peu de sucre. Quand la colombe est levée, badigeonnez là avec ce glaçage, recouvrez là d'amandes entières et de grains de sucre.
6. Enfournez à 200°C pendant 10 minutes, abaissez ensuite à 180°C et faites cuire encore pendant 30 minutes. Pour éviter que la superficie soit trop colorée, vous pouvez recouvrir la colombe avec du papier sulfurisé. Enlevez du four et faites refroidir sur une grille.

Suggestions:

	
Moule pour Colombe de 1kg	Farine Manitoba

Retrouvez nos recettes sur www.mon-italie-en-ligne.com (Espace Blog)

Buon appetito a tutti
Eric, Paola et Miàm l'abeille