

Cougnous (Coquilles de Noël)

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais pas si c'est en raison de la hausse des prix du beurre/farine/énergie, mais je ne trouve plus de brioche dans mes boulangeries favorites. Mes plus-si-petit gourmands sont les premiers à le regretter car on avait pris l'habitude tous les trois de s'acheter une brioche le seul jour de la semaine où je peux aller les chercher à l'école/collège. Les voyant assez tristes, j'ai voulu au moins leur proposer un dimanche matin des brioches fait-maison.

Avec la proximité des fêtes, peut-être l'avez-vous remarqué, on voit revenir les brioches traditionnelles de Noël comme les *mannele*, *panettone* et *kouglof*. Trouvant ces recettes un peu longues, j'ai cherché une recette traditionnelle « rapide » .. et ai découvert les « *cougnous* » ou « *coquille de Noël* ». ([source ici](#)) Ce sont des brioches originaires du Nord de la France / Belgique, donnés à la St Nicolas, Noël ou St Martin. Leur originalité tient de leur forme qui doit évoquer un petit enfant pour les formes élaborées ou plus simplement d'un pain à deux têtes. La pâte a brioche n'étant pas complexe le façonnage facile, adjudgé vendu pour les plus-si-petits gourmands.

Avec une pâte préparée la veille et façonnée/cuite le matin, les cougnous ont donc été sur la table du petit dej' du dimanche. Mes plus-si-petits gourmands ont été plus qu'heureux des les découvrir, et plus encore ravi de les déguster avec un chocolat chaud.

Avec ce retour si positif, je voulais partager / vous remettre en mémoire ces « cougnous ». Effectivement, pour le matin du 25 (ou le goûter... ou quoi que ce soit entre les fêtes), cela peut être une bonne idée. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée

- COUGNOU / COUGNOLE / COQUILLE -
(BRIOCHE DE NOËL)



Recette : Cougnous (Coquilles de Noël)

Saison de la recette : Fêtes de fin d'année

Temps de préparation : 30 minutes (+temps de repos)

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 petits cougnous :

- 250 g de farine
- 15 g de levure de boulangerie fraîche (ou 1/2 sachet de levure sèche)
- 90 ml de lait
- 50 g de beurre
- 1 œufs
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Réalisation

- Délayez la levure dans un peu de lait (sur les 90 ml) préalablement tiédi. Laissez reposer une demi-heure.

- Dans un saladier, placez 200g farine, le sucre, le sel. Ajoutez la levure délayée et mélangez une première fois
- Faites tiédir le restant du lait avec le beurre afin de le faire fondre. Battez l'œuf en omelette. Versez les deux dans le mélange avec la farine puis pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène, lisse et élastique.
- Placez la pâte dans un saladier, couvrez d'un torchon propre et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- A l'issue de ce temps, récupérez la pâte, dégazez-la. Séparez-en 4 pâtons.
- Pour chaque pâton, divisez en trois morceaux : un gros et deux petits. Roulez-les en boules, allongez-les un peu puis placez-les sur une plaque de cuisson avec les deux petites boules entourant la grande.
- Couvrez d'un torchon et laissez reposer jusqu'à ce que cela double de volume.
- Battez un jaune d'œuf et dorez vos brioches. Saupoudrez de cristaux de sucre ou à défaut de sucre glace.
- Enfournez à 180°C pour 30 minutes environ. Les brioches doivent être dorées. Si jamais cela dore trop, abaissez la plaque dans le four.

Attendez que les brioches refroidissent avant de servir.

Astuces :

- Conservation : 48 à température ambiante. Au-delà, il sera préférable de les congeler.

