

Pour mettre l'eau à la bouche de ceux qui aurait manqué la conférence "Baba Marta et Pâques Orthodoxe", voici la recette de Maria du Kozounak, brioche bulgare préparée et mangée à l'occasion de Pâques.



Ingrédients

1kg de farine
250g de beurre (ou huile)
5 oeufs
300g de sucre
250g de lait frais
30g de levure à pain
jus et zeste d'1/2 citron
1 pincée de sel
200g de raisins secs (au choix)

Et Maria Naslednikova nous révèle aussi sa recette personnelle de Kozounak pour Pâques :

Les **principes** : il faut travailler dans une cuisine chaude, et tous les ingrédients doivent avoir la même température.

Les ingrédients :

- 1kg de farine
- 200 g de beurre
- 6 œufs, 400g de sucre
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 1/2 litre de lait
- 1 ou 2 c. à soupe de cognac
- zeste de citron et vanille (ou muscade et cardamome).

Préparation :

Verser sur 1 tasse de farine du lait bouillant, pour faire un mélange de l'épaisseur d'une pâte à crêpes. Attendre que ça refroidisse (36-37 degrés) et diluer la levure dedans. Laisser monter. Battre les œufs avec le sucre, y mettre le mélange de la levure, le reste du lait et les épices. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation. Commencer à travailler la pâte. Quand tout est bien mélangé, mettre un peu de beurre fondu sur les mains et continuer à travailler la pâte, jusqu'à ce que 2/3 du beurre y sont incorporés. Saupoudrer avec un peu de farine, couvrir avec une serviette et laisser monter.

Beurrer les moules, préparer la farce -des noix moulues, du sucre et du cacao, liés avec juste un peu de lait.

Quand la pâte est prête, en prendre la moitié ou 1/3 (cette dose est pour 2-3 kozounaks) et travailler encore avec du beurre fondu, mettre des raisins secs, étaler la pâte et mettre la farce. Mettre dans le moule et laisser monter encore 1 fois. Le moule doit être rempli jusqu'à la moitié. Quand la pâte a monté jusqu'au bord, enduire avec un œuf, mettre des amandes et saupoudrer avec du sucre normal (pas du sucre glace) Cuire à 150°C, environ 1 heure, -essayer avec une baguette. Quand le kozounak est prêt, attendre 5-10 min. avant de le sortir du moule, et après, laisser refroidir la croute en bas (pour qu'il ne s'aplatisse pas).