



POMPE DE NOËL

(pour la fabrication de 2 pompes de 6 personnes ou une grosse pompe pour 12)

Ingrédients :

- 500 grs de farine (type 45),***
- 4 oeufs (moyens) + 1 jaune pour le badigeonnage - 120 grs de sucre en poudre,***
- 125 grs de beurre (en pommade),***
- 3 à 4 cuillerées à soupe de fleur d'oranger + 2 C à café de confit d'orange,***
- 27 grs de levure de boulangerie (fraîche),***
- 1 petite pincée de sel fin.***

=====

- 1) Diluez la levure dans l'eau de fleur d'oranger,*
- 2) Disposez la farine en puit - versez le sucre - le sel - les oeufs, bien mélanger le tout, pétrir pendant 5 minutes et ajoutez le beurre en pommade et la levure,*
- 3) Pétrissez le tout pendant 15 à 20 minutes (il faut que la pâte soit bien élastique), mettre le confit d'orange les dernières secondes,*
- 4) Formez une boule, couvrir d'un torchon et laissez reposer (selon la température : environ 2 heures), faire une abaisse (serrer la pâte) et laisser reposer à nouveau 2 heures (il faut que la pâte double de volume),*
- 5) Mettez en forme vos deux pompes (ou une grande), faire des entailles au centre et laissez reposer (il faut que la pâte double de volume)*
- 6) Dorez au jaune d'oeuf avant d'enfourner à four chaud à 160° pendant 15 à 20 minutes (en fonction de l'apaisseur de la pâte). Piquez avec un couteau pointu pour vérifier la cuisson.*