

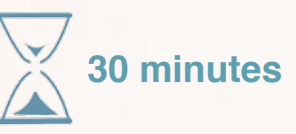
Le Hoggei



Recette de Noël.

Pâtisserie Welche à base de fruits macérés et d'une pâte à brioche.

1 Préparer les fruits. 4 jours avant de faire le Hoggei.



600 g de fruits secs au choix (abricots, figues, raisins secs, pruneaux, pommes, poires...)
1 càc de cannelle
1 càc d'anis vert
5 cl d'eau de vie de Kirsch

Couper et cuire les fruits dans de l'eau.

Macérer au frais.

Bien égoutter les fruits.
Ajouter l'anis vert, la cannelle et le Kirsch.

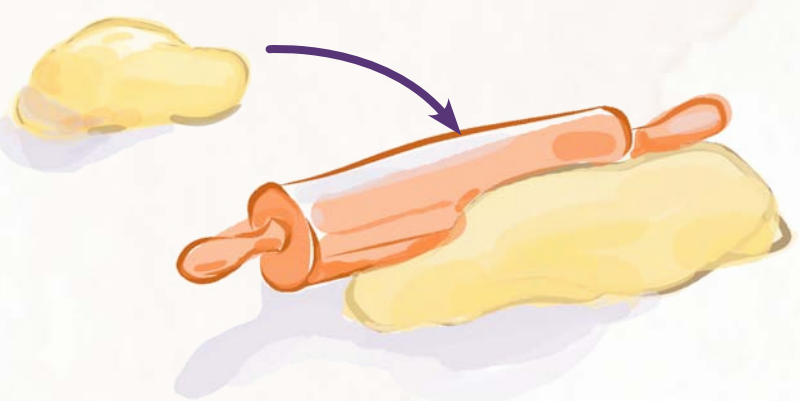


Laisser macérer au frais
4 jours au minimum



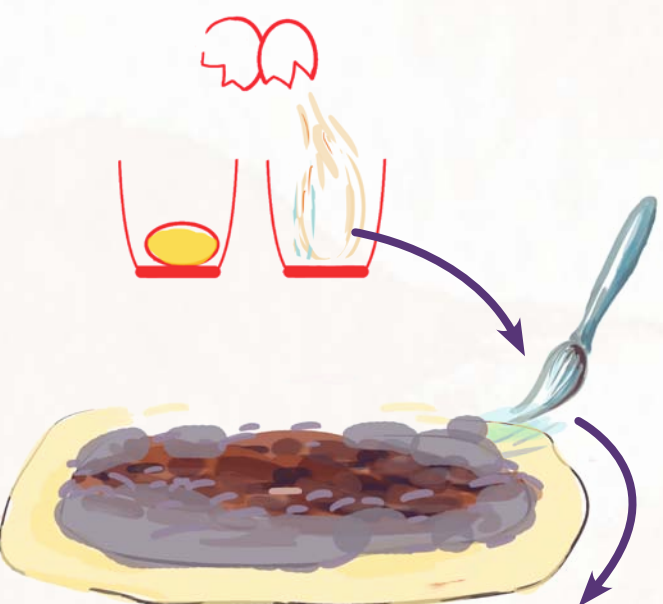
2 Faire une pâte briochée.

Avec 15 g de levure de boulanger, 10 cl de lait, 300 g de farine, 80 g de beurre, 60 g de sucre et 1 oeuf. Laisser lever la pâte 1h.



3 Réaliser le Hoggei.

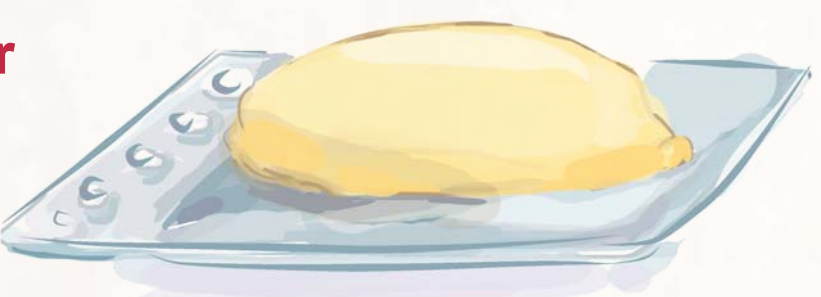
Étaler la pâte (épaisseur : 4 mm) et répartir les fruits dessus. Ajouter quelques noix et de fins quartiers de pommes. Saupoudrer de cannelle et d'anis vert.



Coller avec le blanc
rabattre les bords,
rouler.



Couvrir et laisser lever
sur la plaque du four.



4 Cuire le Hoggei. Dorer au jaune d'œuf et enfourner à 160 °.

