

Recette Mouna oranaise de Pâques



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 kg de farine
- 1 cube de levure fraîche
- 1 pincée de sel
- 5 œufs
- 250 g de beurre ou Astra
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- le jus de l'orange
- 1 cuillère à soupe de grains d'anis
- 250 g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- sucre en grains ou concassé

Réalisation

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Repos
- Temps Total
 - Facile
 - 30 mn
 - 20 mn
 - 6 h
 - 6 h 50 mn

PRÉPARATION Mouna oranaise de Pâques

1 Faire **infuser** les grains d'anis dans un bol d'eau bouillante et laisser tiédir.

▼ PUBLICITÉ ▼

2 Préparer le **levain** en émiettant la levure avec 250 g de farine et un peu d'eau d'anis tiédie. Pétrir légèrement et mettre de côté, jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

3 Pendant ce temps, mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu, le **zeste** de citron, le **zeste** de l'orange, le jus de l'orange, une pincée de sel et le reste de la farine. Bien pétrir encore pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et ne colle plus aux doigts. Laisser reposer la pâte pendant 6 heures environ dans un endroit chaud.

4 Au bout de ce temps, pétrir à nouveau pour dégazer. Faire 4 boules et les **badigeonner** du jaune d'œuf battu avec un peu d'eau. Faire une incision en croix aux ciseaux et mettre du sucre concassé ou en grains.

Pour finir

Les placer sur une plaque garnie de papier sulfurisé et laisser cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 20 minutes environ. Surveiller la cuisson, au besoin couvrir avec du papier d'aluminium et vérifier avec la pointe d'un couteau.