

Fiche recette Lussekatt



IKEA® FOOD

Fiche recette

Lussekatt

Le lussekatt est une gourmandise quasiment indissociable de la Sainte-Lucie, célébrée le 13 décembre. Il s'agit d'une sorte de brioche à base de safran, d'où sa couleur jaune. Il peut prendre différents aspects, le plus courant étant le lussekatt en forme de S, aux deux extrémités enroulées et surmontées d'un raisin sec. On présente aussi souvent les lussekatter en S par deux, placés côte à côte ou formant une croix. Cette forme caractéristique est empruntée à des motifs anciens, remontant à l'âge du Bronze (1700-500 av. J.-C.). On la retrouve notamment sur des bijoux.

Ingrédients

(pour environ 40 brioches):

150 g (3 c.à s.) de beurre
5 dl (2 tasse $\frac{1}{4}$) de lait
50 g (2 c. à c.) de levure
1 g de safran
2 ml (1/2 c. à c.) de sel
1,5 dl (1/2 tasse) de sucre
2 œufs
17 dl (6 tasses) de farine blanche
Œuf battu et raisins pour la garniture

Préparation:

Préchauffer le four à 225°C.

Faire fondre le beurre. Y verser le lait et faire chauffer jusqu'à ce qu'il soit tiède (37°C). Délayer la levure dans un peu de lait. Écraser le safran dans un mortier ou le dissoudre dans le lait.

Mélanger le lait, la levure, le safran, le sel, le sucre, les 2 œufs battus (et les raisins le cas échéant) avec la quasi totalité de la farine. Travailler l'appareil jusqu'à ce que son volume commence à augmenter, en ajoutant de la farine si nécessaire. Saupoudrer d'un peu de farine et couvrir avec une serviette propre. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pétrir légèrement la pâte sur un plan de travail enfariné. Elle doit être souple et légère. Former les brioches, en couronne ou en S, par exemple. Les placer sur une plaque à four recouverte de papier de cuisson et laisser lever pendant 30 à 40 minutes. Badigeonner d'œuf battu et placer un raisin sur chaque extrémité enroulée. Cuire au four pendant 5 à 10 minutes.