



PAR ICI LA RECETTE...

# Coquille de Noël ou cramique du nord

Temps de préparation : 1 heure / Temps de cuisson : 40 minutes

Recette emblématique du nord de la France, la coquille de Noël, aussi appelée cramique du nord est une brioche gourmande, à base de raisins secs et de cristaux de sucre. Des variantes sont également réalisées à base de pépites de chocolat. Cette brioche est idéale à l'heure du goûter, et le matin de Noël...

## INGRÉDIENTS

Pour 2 coquilles  
ou 1 coquille format  
« familial » = 6 personnes

500 g de farine  
200 g de sucre en poudre  
4 œufs  
15 g de levure lyophilisée  
10 cl de lait juste tiède  
250 g de beurre fondu  
100 g de raisins secs  
1 pincée de sel

## PRÉPARATION

1. Dans la cuve, placer la farine. Faire un puit et verser la levure lyophilisée
2. Verser le lait tiède (ne pas dépasser 30°C)
3. Ajouter le sucre et les 4 œufs entiers.  
Mélanger sans attendre à petite vitesse
4. Ne pas attendre d'obtenir une pâte lisse.  
Verser le beurre fondu juste tiédie.
5. On obtient alors une pâte semi molle  
mais compacte avec du corps.
6. Ajouter les raisins et mettre la pâte dans  
des moules à cake.
7. Lisser le dessus et laisser gonfler au moins  
30 minutes (température souhaitée 25°C à 30°C)
9. Badigeonner la pâte avec un jaune d'œuf  
et enfourner 35 à 40 minutes à 180°C

Bonne dégustation !



© DR

SOURCE : Chef Simon (Magazine Le Monde), chefsimon.com