
Savourer

Coquille de Noël, la recette du chef !

Jean-François Dereume, boulanger-pâtissier à Maubeuge, vous propose de découvrir sa recette de l'incontournable coquille de Noël, que l'on appelle aussi, dans certaines régions, la "cugnole" ou le "cognou". Une gourmandise simple à réaliser avec un robot pâtissier.

Ingrédients

- 500 g de farine type 45, qu'on appelle aussi du gruau
- 60 g de sucre
- 15 g de miel
- 10 g de sel
- 20 g de levure de boulanger (de la levure fraîche)
- 3 œufs
- 125 g de lait
- On va y incorporer une fois que c'est pétri 200g de beurre

Préparation

1. Je mets la farine, le sel, la levure
2. Je casse les œufs, ajouter le sucre et le miel
3. Je mets à tourner
4. J'incorpore le lait, tout de suite, la pâte à tourner 15 minutes en première vitesse, et 5 minutes en deuxième vitesse.
5. J'incorpore le beurre tout doucement.
6. Je laisse tourner une dizaine de minutes avec le beurre. Le pétrissage va durer à peu près 25 minutes : il faut compter 15 minutes sans le beurre, et 10 minutes avec le beurre.

-
7. Ça fait 25 minutes que ça tourne, la pâte est pétri, on va le mettre pendant 24 heures au frigo. On fait une belle boule.
 8. Après 24 heures de frigo notre pâte est beaucoup plus ferme, maintenant on va pouvoir la travailler. Je divise en trois, je vais faire des boules.
 9. Voilà, maintenant la partie la plus délicate dans le façonnage c'est de lui donner la forme de coquille. Je fais un boudin, et je vais marquer les deux têtes.
 10. Maintenant : fermentation 1h30 à 2h. Et puis après : cuisson. Donc je prépare ma dorure, un oeuf battu, et je badigeonne ma coquille avec l'oeuf. La signature. Un four à 180°C. On va compter 25 minutes à 30 minutes de cuisson.
 11. Après 25 minutes de cuisson, la coquille est prête. Bonne dégustation et joyeux Noël !

Vous aimerez aussi

-

-

[Culture bière](#)

[Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

—

--

-

[Gastronomie Ch'ti](#)

[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)

—

-
[Voir tous les articles](#)

De **gcordier**

Crédit photo en-tête **Hugo Poidevin**

Publié le **15 octobre 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)

-
- [Partagez par email](#)