

Le kougelhopf préparé par Catherine Fender

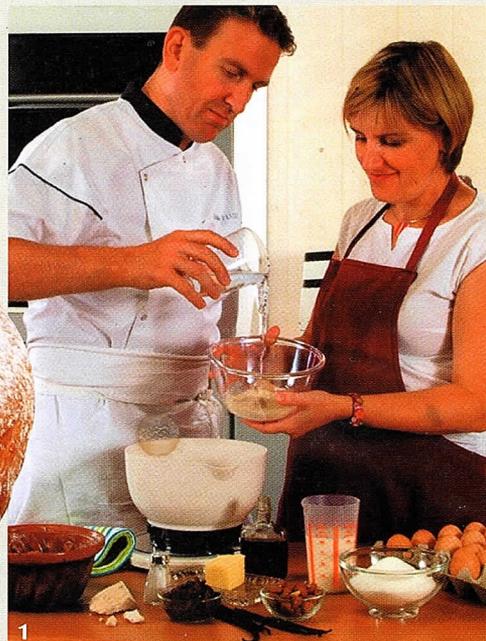


D. R.

Chef de chœur, organiste et chanteuse de formation, Catherine Fender est la directrice artistique de l'ensemble vocal Plurielles, créé à Strasbourg en 2000. Un ensemble à l'identité jeune, exigeante, enthousiaste, qui rassemble des chanteuses expérimentées possédant une bonne formation musicale et vocale et désirant s'investir fortement dans une aventure humaine et musicale à la fois individuelle et collective. Plurielles a déjà fidérisé en Alsace et en Lorraine un public nombreux avec ses premiers programmes aux tons variés : *Madre Universale* (louanges mariales à travers les âges), *Nomades* (folklores du monde), *L'Or, l'Encens, la Myrrhe* (noëls anglais), *Vent d'Est* (musiques slaves avec piano), etc. Plurielles a été récompensé d'une deuxième médaille au Concours national du Florilège vocal de Tours en 2003.

Titulaire du certificat d'aptitude à la direction d'ensembles vocaux, du diplôme d'État de chef de chœur et d'une licence de musique, Catherine Fender, après des études complètes au Conservatoire de Strasbourg (en particulier direction de chœur avec Florent Stroesser), elle a suivi des études supérieures à Luxembourg avec Pierre Cao, de nombreuses master classes pédagogiques et stylistiques avec Frieder Bernius, Hans Michael Beuerle, Eric Ericson, Michel Corboz, etc. Elle assure depuis 1989 la direction de l'ensemble vocal Cotton Fields (spirituals et gospels). Le Centre d'art polyphonique d'Alsace lui a confié pendant trois ans la direction artistique du Chœur des jeunes d'Alsace. Chanteuse, elle participe régulièrement aux activités du Anton-Webern-Chor de Fribourg, ainsi qu'à celles de La Chapelle Rhénane, un ensemble de jeunes professionnels basé à Strasbourg et dirigé par Benoît Haller.

Elle enseigne à l'École nationale de musique de Colmar, au Conservatoire de région de Strasbourg ainsi qu'au département musique de l'université Marc-Bloch de Strasbourg.



C'est la recette d'Armand, le père de Christophe Felder, boulanger pâtissier à Schirmeck. « Il m'a autorisé à la publier pour vous, dit Christophe avec émotion. Je recommande de réaliser la pâte pour deux moules afin d'avoir la bonne quantité de pâte à préparer. Vous pouvez diviser les ingrédients de la recette par deux, mais lorsque le premier sera mangé, il n'en restera plus pour le lendemain... »

Pour deux moules de 18 cm x 12 cm
Préparation : 30 minutes (plus 3 heures environ pour faire lever la pâte).

Cuisson : 45 minutes

Les temps de repos doivent absolument être respectés, mais ils varieront bien sûr en fonction de la température de la pièce.

Le levain

100 g de farine
20 g de levure de boulanger
7 cl d'eau *2,502*

La pâte

450 g de farine
25 cl de lait
2 œufs
10 g de sel
80 g de sucre
125 g de beurre ramolli
100 g de raisins secs
2 cuillerées à soupe de rhum
50 g d'amandes entières

1 Préparation du levain

Réunir tous les ingrédients du levain dans un grand saladier et les mélanger du bout des doigts.

Recouvrir de toute la farine. Ne pas mélanger, laisser simplement lever pendant 1 heure.

Mettre les raisins secs dans une tasse, ajouter le rhum et laisser macérer 1 heure. Sortir le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir.

2 Au bout d'une heure, ajouter le lait, les œufs, le sucre et le sel dans le saladier contenant la farine et le levain. Mélanger cette pâte à la main pendant 10 minutes en la battant énergiquement. Il est possible d'utiliser le batteur électrique.

Incorporer ensuite le beurre ramolli et travailler la pâte avec vigueur 10 minutes en soulevant pour l'aérer autant que possible.

Égoutter les raisins, les ajouter à la pâte et bien mélanger.

Saupoudrer cette pâte d'un peu de farine, puis l'envelopper dans un torchon bien propre et laisser lever 1 heure à température ambiante.

3 Ce temps écoulé, retravailler rapidement la pâte pour la faire dégonfler. Beurrer soigneusement le moule à kougelhopf. Placer les amandes au fond du moule, une par une dans chaque

cannelure. Façonner la pâte en boule, en ménageant un trou au centre et déposer dans le moule, en veillant à la répartir de façon homogène

4 Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle dépasse des bords du moule de 2 bons centimètres.

Prévoir 1 à 2 heures de levée dans un endroit chaud sans courant d'air, fenêtres fermées, de préférence près d'un radiateur (surtout pas dessus !). La température idéale tourne autour de 25-30 °C.

Préchauffer le four à 150 °C (th.4-5) pendant une demi-heure. Laisser cuire le kougelhopf 35 à 45 minutes, en le surveillant de temps en temps.

5 Si il colore trop rapidement, couvrir d'un papier d'aluminium.

6 Sortir le kougelhopf du four et le démouler alors qu'il est encore chaud. Entreposer le kougelhopf sur une grille pour bien laisser échapper la chaleur.

7 Avant de le servir, saupoudrer votre kougelhopf généreusement de sucre glace, à l'aide d'un saupoudroir prévu à cet effet ou plus simplement d'une petite passoire.



PHOTOS DES RECETTES : MARCEL EHRRARD