

# Colombe de Pâques

La colombe de Pâques est un pain traditionnel Italien de Pâques. Vous en avez peut-être déjà mangé ou vu dans les magasins ?

Il y a plusieurs légendes autour de sa création : un miracle après un refus de manger de la viande, un cadeau en signe de paix ou une boulangerie qui réutilise ses machine à faire du paneton !

La colombe est un symbole qu'on retrouve notamment souvent dans la Bible comme signe de paix, de Saint-Esprit, d'espoir.



# Recette swissmilk

Et pourquoi pas la faire à la maison ?  
Vous pouvez photographier la recette

## Pâton

250 g de farine  
20 g de levure émiettée  
30 g de sucre  
0,5 dl d'eau

## Décoration:

2 raisins secs  
10 amandes mondées, coupées en deux  
½ blanc d'oeuf légèrement battu  
sucre ou sucre en grêlons pour saupoudrer  
sucre glace pour décorer

## Pâte:

¼ cc de sel  
30 g de sucre  
2 jaunes d'oeufs  
75 g de beurre mou  
½ citron, zeste râpé  
¾ cs d'eau de fleur d'oranger  
0,6 dl de lait  
50 g d'écorces confites d'orange ou de citron, à volonté

**1.Pâton:** mettre la farine dans un saladier, former une fontaine.

**2.**Y verser la levure, le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'une bouillie.

Parsemer de farine. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange mousse (30-60 min).

**3.Pâte:** mélanger au pâton tous les ingrédients, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser lever à couvert et à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

**4.**Mettre la pâte par portions dans les moules en forme de colombe ou séparer la pâte en deux et former deux colombes. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfoncer les raisins secs dans la pâte pour créer les yeux, garnir les ailes et la queue d'amandes. Laisser lever 30-45 min à couvert.

**5.**Badigeonner les colombes délicatement de blanc d'oeuf. Saupoudrer grossièrement de sucre ou de sucre en grêlons.

**6.**Cuire 35-40 min au milieu du four préchauffé à 200° C.

**7.**Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.