



PRÉPARATION
30 min (+ 2 h 30 de levée)



CUISSON
40 min



DIFFICULTÉ
Moyenne



PORTIONS
1 taillaule (10 à 12 tranches)

La taillaule ne demande aucun geste savant, seulement du temps et une chaleur régulière. Une pâte au beurre pétrie longuement, deux levées sans courant d'air, une dorure et quelques coups de ciseaux : le four fait le reste, à condition de cuire à cœur sans dessécher la croûte.

INGRÉDIENTS

Pour 1 taillaule (moule à cake de 30 cm)

POUR LA PÂTE

Farine fleur (farine blanche)	500 g
Lait entier, tiédi à 30 °C	2,5 dl
Levure fraîche	20 g
Beurre, ramolli et coupé en dés	100 g
Sucre	70 g
Œuf	1
Sel	1 c. à c. rase (8 g)
Zeste d'un citron non traité	1

POUR LA GARNITURE

Raisins secs (sultanines)	100 g
Kirsch ou eau tiède, pour les faire gonfler	2 c. à s.

POUR LA DORURE ET LE MOULE

Jaune d'œuf	1
Lait	1 c. à s.
Beurre pour le moule	10 g

PRÉPARATION

01 Faire gonfler les raisins

Mettez les raisins secs dans un bol avec le kirsch ou l'eau tiède, couvrez et laissez-les gonfler 30 minutes. Égouttez-les puis séchez-les dans un linge : des raisins mouillés collent la pâte et brunissent en surface.

02 Activer la levure

Délayez la levure fraîche dans le lait tiédi à 30 °C avec une pincée du sucre. Le lait doit être à peine tiède au doigt : au-delà de 40 °C, la levure souffre et la pâte lèvera mal.

03 Pétrir la pâte

Dans la cuve du robot, réunissez la farine, le reste du sucre, le zeste de citron et l'œuf, puis le lait à la levure. Pétrissez 5 minutes à vitesse lente. Ajoutez le sel, puis le beurre ramolli en trois fois, et pétrissez encore 8 à 10 minutes à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, brillante et se détache des parois. Incorporez les raisins à la main en fin de pétrissage.

04 Première levée

Formez une boule, déposez-la dans un saladier légèrement beurré, couvrez d'un linge et laissez lever 1 h 30 à température ambiante, à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

05 Façonner et laisser lever dans le moule

Beurrez un moule à cake de 30 cm. Dégazez la pâte du plat de la main, étalez-la en rectangle de la longueur du moule, puis roulez-la serrée et posez-la soudure dessous. Couvrez et laissez lever encore 45 minutes à 1 heure : la pâte doit arriver juste au bord du moule. Pendant ce temps, préchauffez le four en chaleur voûte et sole à 180 °C.

06 Dorer et tailler

Battez le jaune avec le lait et badigeonnez délicatement le dessus au pinceau, sans couler le long du moule. Avec des ciseaux mouillés, tenus presque à plat, faites une rangée d'entailles de 1 à 2 cm sur toute la longueur, en alternant légèrement à gauche et à droite : ce sont ces dents qui doront et donnent son nom à la taillaule.

07 Cuire et laisser refroidir

Enfourez au deuxième niveau depuis le bas, 35 à 40 minutes à 180 °C. Si le dessus colore trop vite, posez une feuille de papier cuisson après 20 minutes. La taillaule est cuite quand la sonde indique environ 92 °C à cœur, ou quand le fond sonne creux une fois démoulée. Laissez-la tiédir 10 minutes dans le moule, puis refroidir complètement sur une grille avant de la trancher.

**L'ASTUCE DU CHEF**

Si la pâte colle au pétrissage, n'ajoutez pas de farine : prolongez le pétrissage de quelques minutes. Une pâte à brioche commence toujours collante et se tient d'elle-même quand le réseau de gluten est formé. Ajouter de la farine donne une mie plus sèche, qui rassit dès le lendemain.