

# COUQUES AUX RAISINS

## Pâte

250 g de farine de froment  
1 sachet de levure de boulangerie  
12 cl de lait de soja sucré  
une pincée de sel  
1 c. à s. de sucre  
90 g de margarine végétale

## Farce

75 g de crème de soja  
75 g de sucre  
50 g de poudre d'amandes  
50 g de raisins secs

## Glacage

Jus de citron  
Sucre glace

Déposer la farine sur le plan de travail, y faire un puits et y déposer la levure, délayée avec un peu de lait de soja tiédi. Mélanger à un peu de farine et laisser lever 10 minutes. Incorporer le reste de farine et de lait, le sucre et le sel, ainsi que les  $\frac{3}{4}$  de la margarine. Pétrir jusqu'à obtenir une masse souple et non collante. Laisser lever 30 minutes. Sur le plan de travail fariné, étendre la pâte en un grand rectangle et le parsemer du restant de la margarine. Replier la pâte sur elle-même en trois parties, comme pour une pâte feuilletée classique et

lui donner deux tours. Placer au réfrigérateur pendant 15 minutes et recommencer deux fois cette opération. Si la margarine sort de la pâte, sécher avec de la farine et replacer au réfrigérateur. Travailler dans une atmosphère froide.

Mélanger dans une terrine la crème de soja, la poudre d'amandes, le sucre et les raisins secs. Abaisser la pâte en un grand carré, le tartiner de crème aux amandes et rouler. Découper le rouleau obtenu en 10 à 15 cercles, et les déposer sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Chauffer le four à 200° et cuire les couques pendant 15 à 20 minutes. Mélanger du sucre glace à du jus de citron et glacer les couques dès leur sortie du four.