

# MOUNA TRADITIONNELLE DE PÂQUES



## INGREDIENTS

1 kg de farine blanche  
80 g de levure de boulanger  
180 g de sucre + du sucre en gros grains pour la finition  
80 g de beurre  
5 œufs entiers + 1 jaune  
½ verre à moutarde d'huile neutre  
1 zeste d'orange bio et 1 de citron bio (non traités dans tous les cas)  
Le jus d'une orange  
4 fleurs de badiane ou anis en grains  
1 pincée de sel

## COMMENT FAIRE

Laissez infuser la badiane (anis) dans de l'eau bouillante, avec l'écorce d'orange et de citron, les zestes.

Le levain : délayez la levure dans un peu d'eau, ajoutez 125 g de farine, couvrez et laissez reposer jusqu'à ce que cette pâte ait doublé de volume.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, le jus d'orange, l'huile et le beurre. Ajoutez la farine doucement. Ajoutez le levain et pétrissez l'appareil pendant 15 mn.

Déposez la pâte dans un saladier fariné. Couvrez d'un torchon, laissez reposer 3 h dans un lieu tiède.

Après reprenez la pâte, formez des mounas rondes, placez-les sur une planche farinée, couvrez et laissez à nouveau reposer 1h30 environ dans un endroit tiède (la pâte doit doubler de volume).

Faites une croix sur le dessus de chaque boule. Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau, et dorez au pinceau le dessus des mounas. Finir en saupoudrant le dessus avec le sucre en grains.

Enfournez les mounas dans un four préchauffé à 200° (thermostat 6) puis, après 15 minutes, baissez à 180°. Après 30/40 mn les mounas doivent être cuites.