

## PÂTE À BRIOCHE \*\*

Préparation :  
30 minutes

Repos : 12 heures

**Ingrédients :**

pour 1,2 kg de pâte  
(500 g de pâte  
donnent 16 petites  
brioches ; 360 g  
donnent une brioche  
de 6 personnes)

**Masse 1**

15 g de levure  
de boulanger  
15 g de sel fin  
30 g de sucre semoule

2 cuillerées à soupe  
de lait  
500 g de farine T45  
6 œufs

**Masse 2**

300 g de beurre doux  
On peut utiliser jusqu'à  
la moitié de beurre  
salé ; dans ce cas,  
diminuez de moitié  
la quantité de sel  
dans la masse 1.

**Matériel :**

Bol de 3 litres  
Corne en silicone  
Robot pétrisseur  
2 feuilles de silicone  
1 rouleau à pâtisserie  
2 petits bols

Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance.

**Masse 1 :** émiettez la levure dans un bol avec 1 cuillerée à soupe d'eau tiède. Dans un autre bol, délayez le sel et le sucre dans le lait froid.

Ne mettez jamais en contact la levure avec le sel et le sucre.

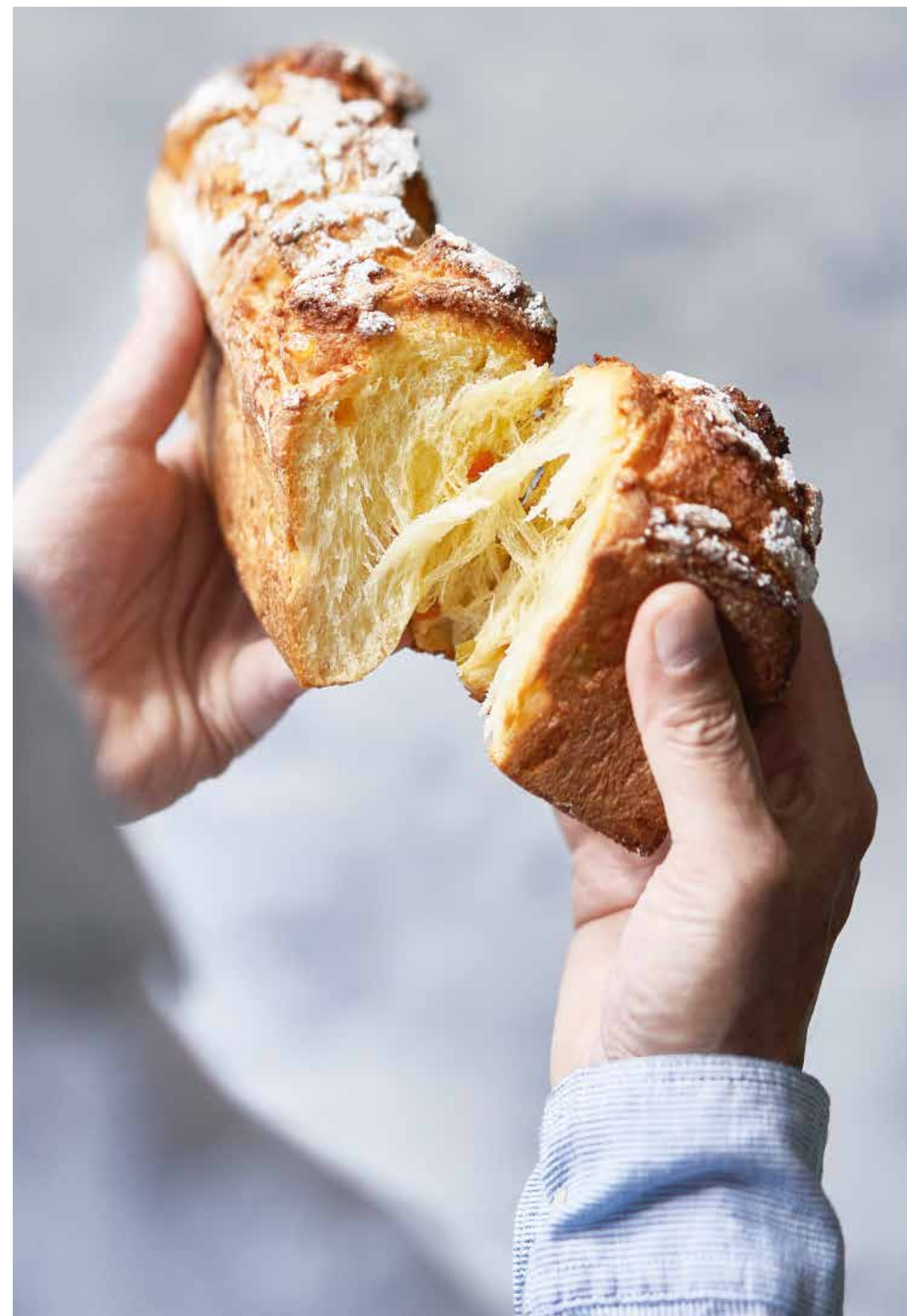
Dans le bol du robot pétrisseur, mettez le sel et le sucre délayés, puis la farine enfin la levure. Pétrissez à petite vitesse et ajoutez en une fois 4 œufs entiers. Continuez à pétrir, la pâte devient alors rapidement ferme, homogène et lisse ; ajoutez les autres œufs un par un. Continuez à pétrir à vitesse moyenne pendant 15 minutes environ, la pâte devient souple et s'étire facilement entre les doigts, sans casser.

**Masse 2 :** pendant le pétrissage, aplatissez les 300 g de beurre entre 2 feuilles de silicone en le tapant avec un rouleau, il doit être assez mou.

Quand la pâte est souple, repassez à petite vitesse et incorporez vivement (2 minutes) le beurre par morceaux de la taille d'un œuf.

Le pétrissage terminé, mettez la pâte dans un bol de 3 litres pour la pousse, couvrez d'un linge. Laissez reposer pendant 1h30 environ à température ambiante. Quand la pâte a rempli le bol, la pousse est terminée. Rompez alors la pâte à la main en 2 fois. Laissez pousser à nouveau au réfrigérateur, la pâte bien faite doit former une boule. 2 à 3 heures plus tard recommencez à rompre la pâte. Puis laissez la nuit au frais. Le lendemain, démoulez la pâte sur un plan de travail fariné et rabattez-la à la main pour la rendre homogène puis moulez-la en forme.

**Congélation :** emballez bien hermétiquement en 3 portions et congelez 1 mois maximum. Laissez reprendre 24 heures au réfrigérateur avant utilisation.



## BRIOCHE BORDELAISE \*\*

<b>Préparation :</b> 1 heure	<b>Ingrédients :</b>	Fruits confits pour	<b>Matériel :</b>
	<b>pour 8 personnes</b>	le décor (orange,	Ciseaux
<b>Pousse :</b> 1 h 30 à	600 g de pâte	citron, angélique,	Papier cuisson
28 °C ou 2 heures à	à brioche	cédrat, gingembre)	Pinceau
température ambiante	(voir recette p. 36	Amandes brutes	Plaque du four
	préparée la veille)	Sucre casson	Rouleau
<b>Cuisson :</b> 30 minutes	100 g de fruits confits	1 œuf	
	en cubes de bonne		
	qualité		

Sur un plan de travail légèrement fariné, aplatissez un peu la pâte à la main pour former un carré. Recouvrez de cubes de fruits confits. Faites-les adhérer sur toute la surface de la pâte en n'oubliant pas la fève au moment des rois. Rabattez les bords de la pâte vers le centre et formez une boule. Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, laissez reposer la pâte 5 à 10 minutes. Puis creusez un trou au milieu de la boule en tournant avec le pouce et étirez régulièrement la pâte en couronne tout autour. Recommencez l'opération deux ou trois fois pour obtenir un trou de 10 cm de diamètre environ. Faites attention pendant l'étirage de ne pas déchirer la pâte, ce qui peut être évité en la laissant reposer quelques minutes entre chaque étirage. Laissez pousser à température ambiante pendant 2 heures sinon 1h30 à 28 °C. Préchauffez le four à 200 °C, un quart d'heure avant la cuisson.

Dorez légèrement la couronne à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Entaillez régulièrement la surface avec des ciseaux mouillés en portant les coups en biais pour former des becs; si le coup de ciseau est trop faible, le dessin ne se fera pas, s'il est trop appuyé la pâte retombera. Parsemez le dessus de sucre casson. Faites cuire 30 minutes environ en surveillant la couleur. Faites refroidir sur une grille, puis décorez la surface de la couronne de tranches de fruits confits, d'amandes passées au four ou de pralines concassées. Pour un aspect brillant, vous pouvez napper d'une gelée de fruits neutre (coing, pomme).

**Conseil :** je vous recommande de faire la pâte à brioche la veille.

