

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Brioche-fleur cuisson cocotte



Cette brioche est appelée "brioche de [Julia Child](#)" mais remettons les "points sur les i" car c'est le Chef Nancy Silverton qui l'a réalisée **chez** Julia Child pendant son émission chez PBS. Voilà pourquoi toute la blogosphère la nomme ainsi > erreur !...Cette recette fait partie du livre "Baking with Julia Child", écrit par Dorie Greenspan. Je tiens toutes ces infos de Sandra Avital (merci Sandra).

C'est LA recette de la brioche de Nancy Silverton, OK ! point barre...Personnellement, je ne serais pas contente de savoir que l'on parle de ma brioche, devenue celle d'une autre personne....pas vous ???

Tout d'abord, il vous faudra réaliser "**l'éponge**". Je ne connaissais pas ce terme, c'est ni plus ni moins qu'**un levain**.

### Eponge

85 g de lait tiède +  
8 g de levure sèche ce qui correspond à 2,5 cc (ou 20 g de levure fraîche) +  
1 œuf +  
180 g de farine + 180 g (j'ai mis de la T45 fluide)

Dans le bol de votre robot à mouvements planétaires (KitchenAid pour moi), mettre le lait tiède, la levure et l'œuf. Fouettez rapidement à **VIT 2** puis ajouter 180 g de farine petit à petit tout en laissant la même vitesse. Vous obtenez un petit pâton.



Recouvrir ce petit pâton de 180 g de farine (voir photo du bas), ne pas mélanger. Laisser lever de 10 à 40 minutes, selon la température de votre pièce (pour ma part, 10 min ont suffi avec 24° dans la cuisine). L'éponge (ou levain) va faire craquer la farine à la surface...Elle est prête !



### Préparer la pâte à brioche

L'éponge +  
70 g de sucre  
1 demi cuillère à café de sel  
4 œufs battus  
180 g de farine  
170 g de beurre

Dans le bol du robot, sur l'éponge

Sucre + sel + 4 œufs + 180 g de farine.

**Régler VIT 2** pour que tous les ingrédients se mélangent puis augmenter la vitesse, pour pétrir plus fort, pendant une dizaine de minutes (baisser et remonter les vitesses de temps en temps). Laisser reposer le robot et reprendre le pétrissage 5 min. Remarque : Parfois, il vous faudra arrêter le pétrissage pour ôter la pâte qui s'enroule autour du crochet...



Prendre du beurre et l'écraser avec un coupe-pâte, sans le toucher avec les doigts sinon, il risque de réchauffer plus vite.



L'incorporer en petits bouts, à la pâte, dans le bol. Votre robot pétrit toujours...**VIT 2** et lorsque vous avez mis tout le beurre, vous pourrez pétrir plus vite, à **VIT 4**, pendant environ 5 à 10 min.

Plus le pétrissage sera long, plus votre brioche sera filante, au final.



Mettre la pâte dans un saladier, en formant une belle boule. Couvrir d'un film étirable et laisser lever au réfrigérateur pendant environ 5 à 12 h. Vous pouvez la laisser la nuit, au froid pour la cuire le lendemain matin, par exemple.

Moi, je l'ai laissé 1 h à température ambiante, dans la cuisine (à 24°C)-pour ne pas faire comme tout l'monde évidemment- puis 4 h dans le réfrigérateur. Il faut que le pâton double de volume.

Le pâton a doublé de volume, il faut le façonner à votre idée : **fleur, boule, escargot**.



**J'ai coupé le pâton en 2** et comme ça, ça m'a permis de réaliser **2 brioches** en 2 jours. La première a été formé en boule, clé au-dessous (moins belle que celle-ci, côté présentation) et la seconde, que je vous poste ici, a été réalisé en forme de **fleur**...Vous pouvez réaliser aussi une **couronne tressée**, pourquoi pas ???

Déposer le pâton, façonné à votre idée, au fond de la cocotte (en fonte de préférence), chemisée d'un papier cuisson. Il faut que vos petits pâtons soient tous de même poids. Les miens pesaient chacun 83 g.



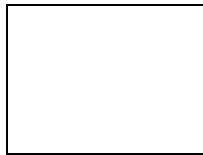
Laisser lever la brioche afin qu'elle double de volume, dans votre four à 30°C ou à température ambiante , dans votre cuisine (la levée peut durer 1 h à 2 h voire + selon la température).



Elle a doublé de volume. La badigeonner d'un jaune d'œuf + lait . La saupoudrer de sucre perlé, si vous en avez, ça fait une belle déco et c'est encore meilleur. Fermer le couvercle.

L'enfourner dans le four qui est à 30°C (ne pas laisser refroidir le four) et **régler à 190°C. C'est ce que j'ai fait.**

**Cuire 30 à 40 min à 190°C** (selon le four) avec le couvercle puis 5 à 10 min sans le couvercle pour une belle dorure...



En sortant ma brioche-fleur de la cocotte, je l'ai trouvé toute légère. En coupant la mie, whaouuuuh, elle était toute filante...et le goût extra doux, ressemblant presque à de la pâte à croissant...Je sais maintenant pourquoi cette brioche est si bonne ! Et je suis heureuse d'avoir pu faire une cuisson cocotte avec cette excellente recette car je dois dire qu'au début, j'ai quand même hésité, de peur qu'elle ne soit pas à la hauteur de mes espérances...pas concernant la recette mais concernant la méthode de cuisson.

Conclusion : Extra bonne, extra filante, vrai goût de brioche. Aujourd'hui encore, je suis fière de moi...je n'ai pas peur de le dire ! (il faut bien que je me fasse des fleurs !)

Merci Chef Silverton !

