

Pullat (brioches finlandaises)



La "pulla" (prononcez: poule-la, "pullat" au pluriel) est la petite friandise sucrée la plus commune en Finlande. Cette brioche en forme de boule est très peu sucrée et se mange donc facilement; la cardamome lui apporte un petit goût particulier qui fait son originalité. En plus de ça, elle est à la base de nombreuses recettes qui déclinent la même pâte sous d'autres formes: les **korvapuustit** à la cannelle, les voisilmäpullat agrémentés d'un "oeil" au sucre, les laskiaispullat à la confiture que l'on dévore à l'occasion du mardi gras...

Ingrédients pour environ 20 à 25 brioches :

- 500 ml de lait
- 2 oeufs
- 180g de sucre
- 1 à 2 cuillères à soupe de cardamome en poudre (kardemummia)
- 1 cuillère à café de sel
- 2 sachets de 11 g (soit 22g) de levure de boulanger (sèche)
- 1kg de farine de blé (jauhetta)
- 200g de margarine à pâtisserie (maraggiirinia) ou de beurre non salé
- sucre perlé

Laskiaispulla (brioche du mardi gras)

"Laskiaispulla" signifie littéralement "brioche-glissade", parce qu'en Finlande, le mardi gras est un jour où les enfants vont faire de la luge.



Garniture :

- de la confiture de fraise (1 grosse cuillère à soupe par brioche)
- de la crème chantilly

Préparation

1. Faire tiédir (tiède, pas chaud) le lait et le verser dans une grande jatte. Y ajouter 1 oeuf, le sucre, la cardamome et le sel. Battre.



2. Mélanger 300 g de farine avec la levure sèche.

3. Ajouter le mélange farine-levure au lait. Mélanger. Ajouter le reste de la farine petit à petit en pétrissant à la main. Lorsque la pâte devient

sèche, y incorporer 175 g de margarine fondue. Pétrir à nouveau, puis ajouter encore de la farine, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au récipient et aux mains.

4. Laisser reposer la pâte au chaud, recouverte d'un torchon. Au bout d'environ 40 minutes, la pâte doit avoir doublé de volume.



5. Pétrir à nouveau pendant une minute ou deux, puis diviser la pâte en deux. En faire des "boudins" de taille égale. Diviser les boudins en "rondelles" de même taille, de façon à avoir des morceaux de pâtes tous

équivalents. Les "pullat" peuvent faire différentes tailles; il font souvent environ cinq centimètres de diamètre (avant cuisson).

6. Former les pullat et les déposer au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.



Attention cependant en formant les boules: s'il y a une "faille" dans la pâte, deux morceaux qui ne sont pas parfaitement soudés, ils vont s'ouvrir pendant la cuisson; ça n'empêchera pas vos pullat d'être délicieux, mais ça gâchera un peu l'aspect visuel...

Laisser ensuite reposer à nouveau une quinzaine de minutes sous un essuie dans un endroit chaud; elles vont encore légèrement gonfler.

7. Battre le deuxième oeuf puis en badigeonner généreusement les pullat. Saupoudrer de sucre perlé.

Mettre au four préchauffé à 200° pendant une dizaine de minutes; les brioques sont cuites lorsque le dessus a une jolie couleur dorée-brune.

8. Lorsque les pullat sont cuites, les sortir du four et les laisser refroidir.

9. Quand les pullat sont froides, couper un couvercle avec un couteau. Mettre sur la base une grosse cuillère à soupe de confiture de fraise et une bonne dose de chantilly pour tout le monde. Reposer le couvercle et servir bien frais.

A manger très froid et le plus vite possible !

Korvapuusti (petits pains à la cannelle et à la cardamome)

Les korvapuusti sont de délicieux petits gâteaux à la cardamome et à la cannelle, populaires dans les pays scandinaves et en Amérique du nord. Ils se présentent sous forme de roulades recouvertes de sucre perlé.



Ingrédients :

Utilisez les mêmes ingrédients que pour les Pullat (même quantité)

Ajouter de la cannelle.

Préparation

1. Faire tiédir (tiède, pas chaud) le lait et le verser dans une grande jatte. Y ajouter 1 oeuf, le sucre, la cardamome et le sel. Battre.

2. Mélanger 300 g de farine avec la levure sèche.



3. Ajouter le mélange farine-levure au lait. Mélanger. Ajouter le reste de la farine petit à petit en pétrissant à la main. Lorsque la pâte devient sèche, y incorporer 175 g de margarine fondue.

Pétrir à nouveau, puis ajouter encore de la farine, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au récipient et aux mains.

4. Laisser reposer la pâte au chaud, recouverte d'un torchon. Au bout d'environ 40 minutes, la pâte doit avoir doublé de volume.



5. Pétrir à nouveau pendant une minute ou deux, puis diviser la pâte en deux. Etaler chaque moitié sur un rectangle de 30 centimètre sur 60. Beurrer chaque moitié avec 50 g de margarine, saupoudrer de 90 g de sucre et puis d'une bonne dose de cannelle. Le résultat ressemble à ça :



6. Rouler les rectangles de pâtes à partir du côté le plus long - c'est à dire, pour obtenir des roulades de 60cm de long, avec la "couture" (la fin de la roulade) vers le bas. Les couper en tranches d'environ 4 cm d'épaisseur. Les déposer sur la plaque du four.

7. Battre le dernier oeuf, puis en tartiner généreusement les roulades, sur le dessus et les côtés. Saupoudrer le dessus des roulades avec le sucre perlé.

Mettre au four à 200° pendant 10 à 15 minutes. A déguster chaud ou froid mais rapidement.



Mokkapalat (gâteau moka)



Ingrédients

Pour la pâte :

- 350 g de farine de blé
- 4 oeufs
- 260g de sucre
- 200 ml de lait
- 200 g de beurre
- 3 c. à soupe de cacao en poudre (vrai cacao amer, par exemple du Van Houten)
- 3 c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de sucre vanillé

Pour le glaçage :

- 270 g de sucre glace
- 50 g de beurre
- 5 c. à soupe de café fort (j'ai utilisé de l'espresso)
- 1 c. à soupe de cacao
- 2 c. à café de sucre vanillé
- quelques garnitures en sucre (perles, etc) pour gâteau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°. Faire fondre le beurre pour la pâte et le laisser refroidir. Dans un plat, battre énergiquement le beurre et les oeufs avec le sucre pour dissoudre ce dernier le plus possible. Ajouter le lait.



2. Mélanger dans un autre plat les ingrédients secs de la pâte : farine, cacao, sucre vanillé, levure chimique. Lorsqu'ils sont bien mélangés, les rajouter au mélange beurre-sucre-lait et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène .

3. Tapisser la lèchefritte du four avec du papier sulfurisé. Y verser la pâte. L'étaler avec une spatule. Mettre au four pour 15 minutes.

4. Pendant les cinq dernières minutes de la cuisson, préparer le glaçage : faire fondre le beurre et mélanger avec les autres ingrédients.



Avant la cuisson



Après la cuisson

5. Lorsque le gâteau sort du four, le laisser sur la plaque. Y verser le glaçage rapidement et l'étaler avec une spatule. Au début le glaçage est très liquide, mais en refroidissant il se durcit rapidement.

Saupoudrer des garnitures puis laisser complètement refroidir.

Pour servir, couper la plaque en morceaux rectangulaires .