

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE BICOLORE À LA NOISETTE

Brioche mousseline :

350g farine T.45 - 50g sucre en poudre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide -

À préparer la veille : délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du robot muni du crochet (laisser 10 minutes). Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. Ajouter les fruits confits, l'eau de fleur d'oranger et le rhum. Laisser tourner 2 minutes pour bien mélanger. Verser la pâte dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Crème frangipane noisette : 120g beurre doux pommade - 2 oeufs - 120g sucre en poudre - 140g noisettes en poudre - 1 citron jaune - 100g noisettes torréfiées, concassées (à 150° 10 minutes) -

Battre le beurre mou avec le sucre. Râper le zeste de citron au dessus du mélange beurre/sucre. Ajouter les oeufs puis la poudre de noisettes. Remuer. Ajouter les noisettes concassées. Remuer.

Beurrer un moule à cake 24,5cmX14,5cmX8cm.

Sortir la pâte du réfrigérateur. La renverser sur le plan de travail fariné. Etaler la pâte en un rectangle. La plier en quatre, puis la réétendre en rectangle. Etaler la crème frangipane dessus la pâte. Rouler dans la longueur. Placer dans le moule à cake. Laisser lever 2h00.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Dorer au jaune d'oeuf délicatement à l'aide d'un pinceau. Enfourner et cuire 30 minutes.