

Brioche des rois

Crème d'amandes

Pour 1 brioche

Préparation : 20 min – Pousse : 3 h – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

***Brioche**

- 150 g de lait
- 1 sachet de Levure Briochée Demarle
- 380 g + 20 g de farine
- 1 oeuf
- 45 g de Beurre mou en dés
- 45 g de sucre
- 3 cs d'eau de fleur d'oranger
- 2 cs de rhum
- Zeste d'1 citron bio
- 2cs d'essence de vanille

***Crème d'amandes**

- 50g de poudre d'amandes
- 50g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 10g de farine
- 50g de beurre mou
- 1cs de Rhum
- 1 fève
- 1cs de lait pour la dorure
- 2cs d'amandes effilées



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule haute température, un robot, une casserole, une spatule coudée, une toile siliconée, un moule à tarte couronne et une plaque aluminium perforée.



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

Réalisation :

***Brioche :**

Sans robot I-cook'in :

- Tiédir le lait à 40°C et le mettre dans le bol du robot avec la levure.
- Ajouter les 380g de farine et creuser un puits.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir durant 5 min.
- Ajouter les 20g de farine restante et pétrir encore +/-1 min.
- Laisser pousser la pâte et couvrir d'une toile siliconée dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Cela peut être dans un four éteint et fermé.
- La pâte doit facilement doubler de volume.

Avec robot I-cook'in :

- Mettre le lait dans le bol avec la levure et chauffer à 40°C, vitesse 3 durant 1min30.
- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 3min.
- Ajouter les 20g de farine restante et pétrir encore 10 sec avec le verre doseur.
- Laisser pousser dans le bol du robot 1h.
- La pâte doit facilement doubler de volume.

***Crème d'amandes : à préparer pendant la 1^{ère} pousse**

- Dans un cul-de-poule, mélanger l'œuf, le Rhum et le sucre, à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter la farine et fouetter.
- Ajouter le beurre mou et le détendre à l'aide d'une spatule.
- Terminer avec la poudre d'amandes et mélanger l'ensemble.
- Réserver.

- Passé ce temps de pousse d'1h environ, poser la pâte sur le plan de travail.
- La dégazer et l'aplatir.
- Napper de crème et l'étaler à l'aide de la spatule coudée.
- Enrouler la pâte comme un boudin dans la longueur.
- Couper en 8 morceaux de taille égale et les déposer dans le moule couronne posé sur la plaque aluminium perforée.
- Napper la pâte d'un peu de lait et parsemer d'amandes effilées.
- Couvrir d'une toile siliconée et laisser pousser 2h dans le four éteint.
- Passé ce temps, préchauffer le four à 180°C et enfourner durant +/-25 min.
- Laisser refroidir et déguster.

Bon appétit !



Moule à tarte couronne

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle