

Babka aux myrtilles

Pour 1 brioche

Préparation : 20 min – Pousse : 2h - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 sachet de levure briochée Demarle
- 150g de lait
- 250g de farine
- 50g de sucre roux
- 100g de beurre pommade
- 100g de confiture de myrtilles



Ustensiles spécifiques : un robot avec crochet, une spatule coudée, une toile siliconée, une corne à pâtisserie, une grille à pâtisserie, un moule Ellipse et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sachet de levure.
- Ajouter le lait et pétrir pendant +/-8 min jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- Ajouter le beurre pommade et continuer de pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- Couvrir la pâte d'une toile siliconée et réserver pendant 1h dans une pièce chaude à l'abri des courants d'air.
- Dès que la pâte a bien gonflé, l'étaler en un rectangle sur la toile siliconée, en s'aidant de la corne à pâtisserie pour la décoller car elle reste assez collante.
- Le rectangle doit être de la même longueur que le moule et 3 fois la largeur du moule.
- Étaler la confiture sur la pâte à l'aide de la spatule coudée puis la rouler à l'aide de la corne, le plus serré possible.
- Déposer le boudin au congélateur pendant 10 min, puis le couper ensuite en 2 dans la longueur. Tresser ensuite la babka.
- Déposer la babka dans le moule et laisser pousser pendant 1h dans une pièce chaude.
- Préchauffer le four à 180°C puis enfourner durant 25 min.
- À la sortie du four, laisser tiédir la babka puis la démouler sur une grille.

Bon appétit !



Moule Ellipse

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle