



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn + les temps de repos

BRIOCHE

INGREDIENTS:

500 g de Farine
10 g de sel
50 g de sucre semoule
20 g de levure boulangère
5 jaunes
4 œufs
300 g de beurre

METHODE :

La Brioche est depuis toujours l'ami du petit déjeuner ! Il en existe de différentes sortes suivant les régions de France, plus ou moins riche en beurre, crème, œufs, enfin, que des bonnes choses ! Cette recette correspond à la brioche que l'on apprend à faire à tous nos maîtres pâtisseries de France et de Navarre.

Dans un grand récipient, versez la farine, puis ajoutez le sel, le sucre et la levure. Il est très important de ne pas mettre la levure en contact direct avec le sel ou le sucre, au risque de la détruire.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes, gardez les blancs pour une meringue par exemple.

Ajoutez les jaunes ainsi obtenus dans la farine, puis cassez les œufs entiers par-dessus.

Mélanger le tout, afin d'obtenir une pâte un peu collante.

Ensuite, pétrissez la pâte pendant une bonne dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du récipient. Pour cela, voir la méthode du Pétrissage. Cette opération permet de rendre la pâte à brioche élastique et de lui incorporer l'air nécessaire au développement de la levure.

Puis est venu le moment d'ajouter le beurre. Le beurre doit être souple, en pommade (voir la rubrique « Conseils » puis « Beurre pommade »).

Mélanger le beurre à la pâte, puis poursuivez le pétrissage de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords du récipient.

Lorsque le pétrissage est terminé, faites une belle boule de brioche, en farinant votre plan de travail pour vous aider, puis laissez-la pointer pendant une heure à température ambiante, ce qui permet à la levure de commencer son action, et lorsque le temps est écoulé, rabattre la pâte pour chasser l'air et faire une belle boule, que vous mettrez au réfrigérateur pendant 4 heures environ.

Le temps étant écoulé, il faut donner une forme à votre brioche.

Commencez par rabattre la pâte sur elle-même pour évacuer le gaz carbonique issu de la fermentation de la levure, puis pour la suite, tout dépend du moule dont vous disposez.

Si c'est un moule, genre moule à génoise, faites une belle boule bien lisse, si c'est un moule rectangulaire, comme un moule à cake, partagez la pâte à brioche en quatre parties égales, et faites autant de boules que vous placerez les unes à côté des autres dans le moule.

Humidifiez la brioche avec un pinceau souple légèrement humide, et laissez-la pousser à température ambiante pendant 3 H environ.

Préchauffez votre four à 210°C pendant 10 mn, dorez la brioche avec de l'œuf battu, puis enfournez-la dans le four chaud.

Laissez cuire pendant 25 à 30 mn tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Accompagné de confiture, de chocolat ou bien encore à déguster nature, la brioche ne manquera pas d'étonner vos amis les plus proches !