



Brioches escargots à l'orange et au chocolat



Pour 15 brioches

La pâte à brioche : 370g de farine de gruau ou à défaut de T45, 40g de sucre semoule, 9g de sel, 15g de levure fraîche, 20g de poudre de lait, 240g d'oeufs, 300g de beurre.

Dans la cuve du robot équipé du crochet mettre la farine, le sel, le sucre, la levure émiettée et la poudre de lait. Pétrir à petite vitesse en ajoutant petit à petit les oeufs légèrement mélangés à la fourchette. Quand la pâte se décolle ajouter le beurre pommade petit à petit et continuer le pétrissage jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Fariner un cul de poule ou un saladier, y transférer la pâte, filmer au contact ou la recouvrir d'un torchon humide. Laisser pousser une bonne heure à l'abri des courants d'air ou dans votre four si vous avez une fonction spéciale levage de pâte. Dégazer le pâton sur le plan de travail fariné, l'aplatir, le malaxer et l'étirer. Le poser sur une plaque, filmer au contact et la mettre quelques heures au réfrigérateur, une nuit c'est bien.

La crème pâtissière aux oranges confites : 100g d'oranges confites, 20g de Grand Marnier, 240g de lait frais entier si possible micro-filtré, 50g de sucre semoule, 1/2 gousse de vanille grattée, 50g d'oeuf entier + 10g de jaune d'oeuf, 35g de poudre à flan, 20g de beurre.

Couper les oranges en petits dés et les faire infuser dans le Grand Marnier. Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille grattée et la moitié du sucre. Mélanger les jaunes d'oeufs, l'oeuf entier et le reste du sucre puis ajouter la poudre à flan. Verser dessus le lait bouillant en mélangeant bien et reporter sur le feu. Laisser cuire quelques minutes sans cesser de remuer, retirer du feu, ajouter le beurre et les oranges confites. Laisser refroidir.

Le glaçage orange : 60g de jus d'orange, 130g de sucre glace, 10g de Grand Marnier.

Faire tiédir le jus d'orange dans une casserole, verser doucement le sucre bien mélanger. Ajouter le Grand Marnier hors du feu et conserver au frais.

Le montage : 1 oeuf, 1 orange, 100g de pépites de chocolat, QS de farine et de perles craquantes.

Fariner le plan de travail et étendre la pâte en un rectangle de 40 x 50 cm. A l'aide d'un fouet, détendre la crème pâtissière à l'orange pour l'assouplir. L'étaler ensuite sur la pâte à l'aide d'une spatule coudée, parsemer de pépites de chocolat ou de perles craquantes. Rouler le tout du haut vers le bas en serrant bien. Déposer le boudin sur une feuille de papier cuisson en serrant bien. Réserver au frais.

La finition : allumer le four à 30°. A l'aide d'un couteau-scie découper des tranches de 2cm d'épaisseur dans le boudin de pâte. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et les laisser pousser une demi-heure dans le four à 30°, puis les dorer à l'oeuf battu. Chauffer le four à 165°et enfourner les escargots environ 15min à surveiller. Dès la sortie du four étaler le glaçage à l'aide d'un pinceau. Laisser refroidir à température ambiante puis râper dessus des zestes d'orange. Ces escargots se consomment dans la journée

La cuisine de Mercotte©2015
www.mercotte.fr