



BRIOCHE MOUSSELINE ET BRIOCHE PERDUE AUX MYRtilLES



La brioche à préparer la veille :

250g de farine de gruau, 15g de sucre semoule, 4 oeufs entiers, 200g de beurre des Charentes à température ambiante, 6g de sel, 5 à 7 gr de levure fraîche de boulanger.

Mélangez dans le bol du robot équipé du crochet, farine, sucre, sel, ajoutez la levure délayée dans un peu d'eau tiède puis 2 oeufs. Pétrir à faible vitesse. Ajoutez alors les 2 oeufs restants et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois et soit homogène. Incorporez le beurre ramolli petit à petit et continuez à pétrir environ 20 minutes jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Filmez au contact et laissez monter à T° ambiante à l'abri des courants d'air pendant 1h30 environ. Dégazez la pâte, l'aplatir sur un plateau, filmez et réservez au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain, sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en un rectangle d'environ 1cm d'épaisseur et pliez le en 4. Etalez à nouveau dans l'autre sens pour obtenir une bande large comme la main. Formez un boudin que vous détaillez en 5 morceaux. Rangez les debout côte à côte dans un grand moule à cake style Téfal, dorez à l'oeuf et laissez se développer encore 1 bonne heure. Dorez à nouveau avant d'enfourner 30 minutes à 165° four non préchauffé. Laissez reposer 10 minutes four éteint.

La sauce myrtilles groseilles:

30gr de sucre, 75g de pulpe de groseilles ou de framboises Ravi fruits, 350g de myrtilles, 1cs de jus de citron, une pincée de sel, QS de poivre cubèbe fraîchement écrasé au mortier. Réalisez un caramel à sec avec le sucre, Ajoutez la pulpe de groseilles en remuant et portez à ébullition en remuant bien. Ajoutez les myrtilles et laissez épaissir environ 5 minutes. Assaisonnez avec le jus de citron, le sel et le poivre. Réservez. Cette sauce peut se préparer 2 jours à l'avance et se conserver au frigo dans une boîte hermétique.

La brioche perdue :

2 oeufs, 50g de sucre, 1cs de lait entier, 1cs d'eau de fleur d'oranger, la pulpe d'1/2 gousse de belle vanille de Tahiti, 4 tranches de brioche de la veille de 2cm d'épaisseur, QS de beurre. Battez dans un plat creux, les oeufs, le sucre le lait, l'eau de fleur d'oranger et les graines de vanille. Ajouter sur une seule couche les tranches de brioche et imbibe les des 2 côtés jusqu'à saturation.

Dans une grande poêle antiadhésive faites fondre un morceau de beurre dès qu'il est noisette ajoutez les tranches de brioche sur une seule couche et dorez les des 2 côtés. Servez immédiatement avec la sauce aux myrtilles.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr