



BRIOCHE BRESSANE AU ST AGUR, CRUMBLE A LA NOISETTE



La pâte à brioche traiteur : 120g de farine T55, 125g de farine de gruau ou de T45, 5g de sel, 12g de sucre, 13 g de miel neutre, 7.5g de levure biologique, 25g de lait, 2 oeufs, 125g de beurre.

Dans le bol du robot muni du crochet mélangez les farines, le sel, le sucre, le miel et la levure émiettée. A vitesse minimum ajoutez le lait, puis les oeufs petit à petit. Laissez tourner 2 minutes puis passez à vitesse moyenne et pétrissez 10 minutes. Repassez à vitesse minimum et incorporez le beurre petit à petit. Pétrissez à nouveau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve. Laissez reposer 15 minutes environ puis réservez au froid. Abaissez la pâte entre 2 feuilles guitare ou de papier plastique sur une épaisseur de 5mm. Bloquez au froid puis détaillez des disques de 6cm de diamètre. Laissez pousser à 25° pendant 30 minutes environ.

Le crumble parmesan noisettes : 50g de farine T55, 35g de beurre, 15g de parmesan frais râpé, 20g de noisettes hachées grillées. Sablez grossièrement tous les ingrédients. Faites cuire jusqu'à coloration au four à 150°, réservez.

La sauce au bleu modifiée : 70g de St Agur, 10cl de crème fleurette, 1 petite CS de maïzena, 20g d'amandes hachées, sel, poivre. Portez à ébullition le St Agur et la crème, ajoutez la maïzena, assaisonnez et laissez épaissir quelques minutes sur le feu. Lissez au mixer plongeant et ajoutez les amandes hachées. Laissez refroidir, réservez.

La finition: Chauffez le four à 175°. Creusez légèrement le centre des brioches, remplissez-les avec la crème de ST Agur, recouvrez-la de crumble, dorez le pourtour et faites cuire 11 minutes.

