



BRIOCHE FOURRÉE AUX CONFITS DE FRUITS



250g de farine de gruau ou à défaut de T45, 125g d'œufs entiers, 20g de lait, 5g d'huile d'argan, 25g de sucre semoule, 5g de sel, 6g de levure fraîche de boulanger de préférence, 150g de beurre, 1cs de lait une pincée de sel et 1 jaune d'œuf pour la dorure, sucre grains et fruits confits à parsemer.

La garniture : 50g de poudres d'amandes, 25g de sucre glace, 1cc de confit d'abricot, 1 grosse cs de confit d'oranges amères, quelques écorces d'oranges confites moelleuses, 1cs d'eau de fleur d'oranger. Mixez le tout pour obtenir une pâte que vous roulez en boudin.

La brioche : Tous les ingrédients doivent être froids. Faites fondre la levure dans le lait. Mettez les poudres dans le robot, ajoutez les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le lait à la levure et éventuellement l'huile d'argan puis pétrissez au crochet à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez alors le reste des œufs. Continuez à pétrir environ 10mn à vitesse 3, la pâte doit se détacher des bords. Incorporez petit à petit le beurre froid détaillé en dés à vitesse 1. La pâte doit se détacher à nouveau des parois. Gardez-la suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmez au contact et laissez pousser 2 heures à T° ambiante. Rabattez-la pour chasser l'air puis étalez-la sur une plaque sur une épaisseur de $\frac{1}{2}$ à 1cm, filmez et réservez au froid.

Étalez la pâte sur un film alimentaire, ajoutez un boudin de garniture parfumée au centre, roulez-la à l'aide du film et donnez lui une forme de couronne. Dorez et laissez pousser 2 heures environ à T° ambiante.

Redorez puis parsemez de sucre casson et de fruits confits avant d'enfourner à 180° pour environ 15 à 20mn à surveiller.

