



BRIOCHE AU PAVOT



A faire la veille : le sirop, la crème, les raisins, le polish, la pâte.

Le sirop à 30° : 43g d'eau, 57g de sucre semoule portés à frémissements en remuant à la cuillère en bois. Laissez refroidir à T° ambiante.

La crème au pavot : 100g de crème double, 50g de pavot bleu finement mixé, 1cs de sucre. Mélangez tous les ingrédients dans une casserole, portez à ébullition, débarrassez dans un bol, filmez et réservez au réfrigérateur.

Les raisins marinés : 40g de raisins blonds, 40g de rhum brun, 40g de sirop à 30°. Versez le sirop le rhum et les raisins dans une casserole, portez juste à ébullition. Réservez dans un bol au réfrigérateur.

Le polish : 1cs de lait demi écrémé tiède, 13g de levure fraîche de boulanger, 1 pincée de sel, 1 pince de sucre. Dans un petit saladier délayez la levure avec le sucre et le sel, laissez pousser 10min le temps de faire la pâte.

La pâte : 375g + 125g de farine T45, 1 grosse cs de sucre semoule, 2 pincées de sel, 3œufs moyens soit 150g, 125g de beurre mou.

Dans le bol du robot, mélangez à la feuille 375 g de farine, avec le sel, le sucre, et les œufs. Ajoutez le beurre mou puis incorporez la polish fermentée et poussée. Quand la pâte est homogène stoppez aussitôt le pétrissage. Attention la pâte est naturellement très molle. Filmez au contact et réservez au frais mais pas au réfrigérateur jusqu'au lendemain. La pâte va doubler de volume grâce à la levure. Si vous manquez de temps et de place laissez lever 1 heure à température ambiante.

Le jour même farinez le plan de travail, malaxez la pâte pour la faire retomber, coulez cette pâte molle sur la farine, abaissez au rouleau à pâtisserie sur 8mm d'épaisseur pour obtenir une bande de 40cm de longueur.

Repliez en superposant par tiers, pliage portefeuille, pivotez d'un quart de tour, étalez à nouveau sur 40cm et faites un second tour comme le premier. Ajoutez constamment de la farine entre les tours pour que la pâte ne colle pas. A la fin les 125g de farine restants doivent avoir été absorbés.

Étalez à la spatule la crème au pavot bien froide sur le carré de pâte. Égouttez les raisins marinés et répartissez-les sur la crème au pavot. Formez un gros boudin en roulant l'ensemble dans le sens de la longueur en ramenant la pâte vers vous en serrant bien pour ne pas laisser d'espace entre la pâte et la crème. Collez le bord inférieur au reste de la pâte avec un peu de sirop à 30°. Gardez la soudure en dessous.

Coupez la pâte en morceaux de 4.5cm de long, placez-les 3 par 3 à la verticale dans 2 moules à cake préalablement beurrés et farinés. Couvrez les moules de film alimentaire et laissez reposer 2h à température ambiante. Enfournez à 180° pendant 35 minutes.

La cuisine de Mercotte©2010

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr