



LE PAIN DE MODANE



La pâte à brioche à préparer la veille : 260g de farine de gruau, 40g de sucre, 6g de sel, 10g de levure biologique, 15g de lait, 150g d'œufs, 210g de beurre, QSP d'œuf pour la dorure.

Dans la cuve du robot équipé du crochet réunir la farine, le sucre et le sel d'un côté, émietter la levure de l'autre côté, ajouter le lait et faire tourner à petite vitesse. Batre légèrement les œufs et en ajouter les 2/3 dans la cuve. Pétrir 2 min à petite vitesse -1-. Quand la pâte commence à se décoller ajouter le reste des œufs et pétrir à vitesse moyenne -4-. Laisser tourner jusqu'à ce que la pâte se détache à nouveau. Pendant ce temps détailler le beurre en petits dés puis l'incorporer petit à petit sans arrêter de pétrir. Quand tout le beurre est incorporé continuer à pétrir pendant 7 min à vitesse moyenne, la pâte doit se décoller une 3ème fois. Verser le pâton dans un récipient fariné, filmer au contact et laisser pousser une à 2 heures à température ambiante. Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer et la rabattre en l'étalant à plat sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, filmer au contact et laisser une nuit au réfrigérateur.

La farce : 100g de dés de melon confit, 50g d'écorces d'oranges confites coupées en dés, 20g de confiture d'abricots.

Mélanger tous les ingrédients à la feuille dans la cuve du robot pendant 30s.

La crème d'amandes : 75g de beurre pommade, 75g de sucre semoule, 75g de poudre d'amande, 75g d'œuf, 10g de maïzena, 5g de rhum.

Le façonnage : le lendemain sortir la pâte du réfrigérateur, fariner le plan de travail et la façonner. La détailler en 6, 8 ou 10 boules selon la taille que vous voulez donner à vos pains. Étaler chaque boule en leur donnant une forme légèrement ovoïde, mettre la farce au milieu, recouvrir de confiture d'abricot et refermer comme un chausson, soudure en dessous. Laisser pousser à nouveau.

La finition : mélanger 50g de poudre de noisettes, 50g de sucre glace et un blanc d'œuf pour obtenir un appareil un peu épais. Dorer les pains, répartir dessus une mince couche de masse aux noisettes, parsemer d'amandes hachées et enfourner à 165° pendant 30min environ. Poudrer de sucre glace avant de déguster.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr