



COMPIÈGNE



Pour un moule à kouglof ou à brioche classique

La pâte levée : 250g de farine forte, 150g de beurre, 30g de sucre, une pincée de sel, 125g d'œufs entiers, 50g de jaunes d'œufs, 8g de levure biologique, 7 cl de crème fleurette entière.

Tamiser la farine, la mettre dans la cuve du robot équipé du crochet, ajouter d'un côté le sucre et le sel et de l'autre la levure émiettée -on peut aussi la diluer dans la crème à peine tiède- Fouetter légèrement les œufs avec éventuellement la crème, en ajouter les 2/3 au mélange dans le robot et pétrir à petite vitesse 1/2 sans donner du corps. Ajouter le reste du mélange et pétrir à vitesse moyenne 3/4 pour obtenir un appareil lisse et brillant. Ajouter petit à petit le beurre à température ambiante et coupé en dés et arrêter le pétrissage dès qu'il est tout incorporé en évitant de chauffer la pâte. Vous devez obtenir une préparation soyeuse et élastique. Laisser pousser si possible en étuve à 27/28° pendant 30 min, la pâte doit doubler de volume. Rabattre, dégazer et réserver au froid. Beurrer le moule, le remplir au ¾ avec le pâton façonné et laisser pousser à nouveau 30min. Enfourner ensuite à 170°/180° chaleur tournante pendant 25/30 min à vérifier en fonction du four puis laisser sécher 10min four éteint.

Le sirop d'agrumes : 750g d'eau, 400g de sucre, le zeste et le jus d'une orange et d'un citron, 170g de rhum, 1 gousse de vanille.

Porter à ébullition l'eau le sucre, les jus et les zestes. Hors du feu ajouter la vanille fendue en deux et le rhum, laissez infuser à couvert pour préserver les parfums pendant 15min puis chinoiser.

La finition : un ananas, QSP de fruits et de bigarreaux confits.

Les tranches d'ananas rôties : couper l'ananas en deux, le détailler en tranches. Les rôtir au four à 150° avec un peu de beurre et d'eau pendant 30 min. Égoutter.

Le montage : égaliser la base du gâteau, l'imbiber dans le sirop à 45°. Faire des incisions tout autour et intercaler l'ananas entre chaque tranche. Couper le reste de l'ananas en petits cubes et en garnir le centre du gâteau en ajoutant éventuellement quelques fruits confits. Décorer le dessus avec les bigarreaux. Arroser éventuellement avec le sirop tiède au moment de la dégustation.

