



BRIOCHE POLONAISE



Pour 6 polonaises, sauf pour la pâte à brioche :

La pâte à brioche : 180g d'œufs entiers, 250g de farine de gruau, 5g de sel, 30g de sucre, 10g de levure biologique, 210g de beurre.

La veille de la cuisson : dans la cuve du robot équipé du crochet réunir la farine, le sucre et le sel d'un côté et émietter la levure de l'autre côté. Battre légèrement les œufs et en ajouter 1/3 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. Ajouter le beurre pommade en 3 fois et pétrir jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Verser le pâton dans un récipient fariné, filmer au contact et laisser pousser 1 heure 30 à température ambiante. Poser le pâton sur le plan de travail fariné et le dégazer en l'étirant entre les mains et en l'aplatissant. L'envelopper dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur idéalement une nuit et au minimum 6 heures. Le lendemain, fariner le plan de travail et sortir la pâte du réfrigérateur. L'aplatir à nouveau et la détailler en 12 parts de 60g. Aplatir chaque morceau, rejoindre les rabats au centre, les retourner et les bouler avec la paume de la main. Réserver 6 boules au congélateur pour une prochaine série de brioches. Laisser pousser les 6 nécessaires à la recette 2 heures à température ambiante. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante, enfourner 15 min puis baisser la température à 165° et laisser cuire encore 10min. Laisser refroidir les brioches et idéalement les laisser rassir* jusqu'au lendemain.

Le sirop d'imbibage : 150g d'eau minérale, 135g de sucre, 50g de rhum ou de kirsch. Porter à ébullition l'eau et le sucre, refroidir et ajouter l'alcool choisi.

La crème pâtissière aux fruits confits : 125g de lait entier, 1/2 gousse de vanille, 30g de sucre semoule, 30g de jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena, 10g de beurre pommade, 25g de crème fleurette à 35% MG, 50g de fruits confits, 30g d'écorces d'oranges confites, 15g de rhum.

Porter à ébullition le lait, la gousse de vanille fendue et grattée et la moitié du sucre. Dans un cul de poule mélanger les jaunes et le sucre restant, incorporer la farine et la maïzena sans trop travailler le mélange. Ajouter 1/3 du lait chaud et reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et laisser épaissir sans cesser de remuer. Refroidir à 45°, retirer la gousse de vanille et ajouter le beurre pommade. Détailler les fruits confits et les écorces d'oranges en petits cubes de 5mm de côté. Détendre la crème refroidie avec le rhum et ajouter les fruits confits puis la crème fleurette montée mousseuse.

Le montage : avec un couteau scie retirer le chapeau des brioches, les couper en 3 tranches horizontales. Pour les perfectionnistes, les parer à l'aide d'un emporte-pièce rond en inox de 6 ou

8cm selon la taille de vos brioches pour qu'elles soient bien régulières. Imbiber au pinceau chaque tranche avec le sirop au rhum et reconstituer la brioche en intercalant entre chaque tranche une couche de pâtissière aux fruits confits. Terminer par la tête de la brioche imbibée à l'intérieur. Mettre les brioches 20 minutes au congélateur pendant la préparation de la meringue italienne.

La meringue italienne : 240g de sucre semoule, 60g d'eau, 120g de blancs d'œufs. Porter à ébullition l'eau et le sucre et cuire à 121°. Quand le sirop est aux environs de 90/100 degrés commencer à monter les blancs pour avoir une consistance assez ferme. Verser ensuite ce sirop -avec précaution le long du bord de la cuve-sur les blancs montés et continuer à battre jusqu'au complet refroidissement pour obtenir une belle et brillante meringue italienne.

La finition : QS d'amandes effilées, sucre glace.

A l'aide d'une spatule coudée ou pas, enrober entièrement les brioches avec la meringue en formant une couche régulière d'environ 1 petit cm d'épaisseur, parsemer d'amandes effilées et poudrer de sucre glace. Enfourner à four très chaud 240° pendant environ 5min à surveiller pour durcir la meringue et la colorer. Éteindre le four et laisser les brioches 5min encore four éteint. Régalez-vous !