



BRIOCHE FEUILLETÉE AU CITRON



Pour environ 10 personnes

La pâte levée à préparer la veille : 8g de levure fraîche de boulanger, 110g de lait entier, 250g de farine T55, 1 œuf moyen -soit 50g sans la coquille-, 40g de sucre semoule, 5g de sel fin, 90g de beurre pomade + 20/30g pour le moule. Pour le tourage 80g de beurre pomade

Dans la cuve du robot équipé de la feuille, mettre le sel au fond, la farine, le sucre et la levure émiettée, l'œuf et le lait. Mélanger d'abord à vitesse lente puis passer à vitesse moyenne et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Incorporer progressivement les 90g de beurre mou et travailler la pâte encore 5 min pour qu'elle soit lisse brillante et homogène. Placer cette pâte dans un cul de poule légèrement fariné et la laisser pousser à température ambiante recouverte d'une torchon 1 heure. La rabattre, l'envelopper d'un film plastique et la laisser une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain fariner le plan de travail étaler la pâte en un long rectangle d'environ 5/6mm d'épaisseur. La tartiner avec les 80g de beurre pomade, râper dessus le zeste de 2 citrons de Menton si possible. Rabattre un côté de la pâte vers le milieu du rectangle, replier l'autre dessus, comme pour donner un tour, appuyer légèrement pour souder les parties sans toutefois écraser la pâte. Redonner un tour simple puis étaler la pâte, la rouler en boudin, humidifier la partie du haut et bien serrer le tout. Remettre 10 min au réfrigérateur pour faciliter la coupe et découper une dizaine de tronçons de pâte. Les poser dans le moule beurré et laisser pousser à nouveau 1h30 à 2h environ. Dorer la brioche, la saupoudrer de cassonade et enfourner 25/30min à 170/180°. Dès la sortie du four napper de sirop de canne et démouler sur grille et laisser refroidir.

