

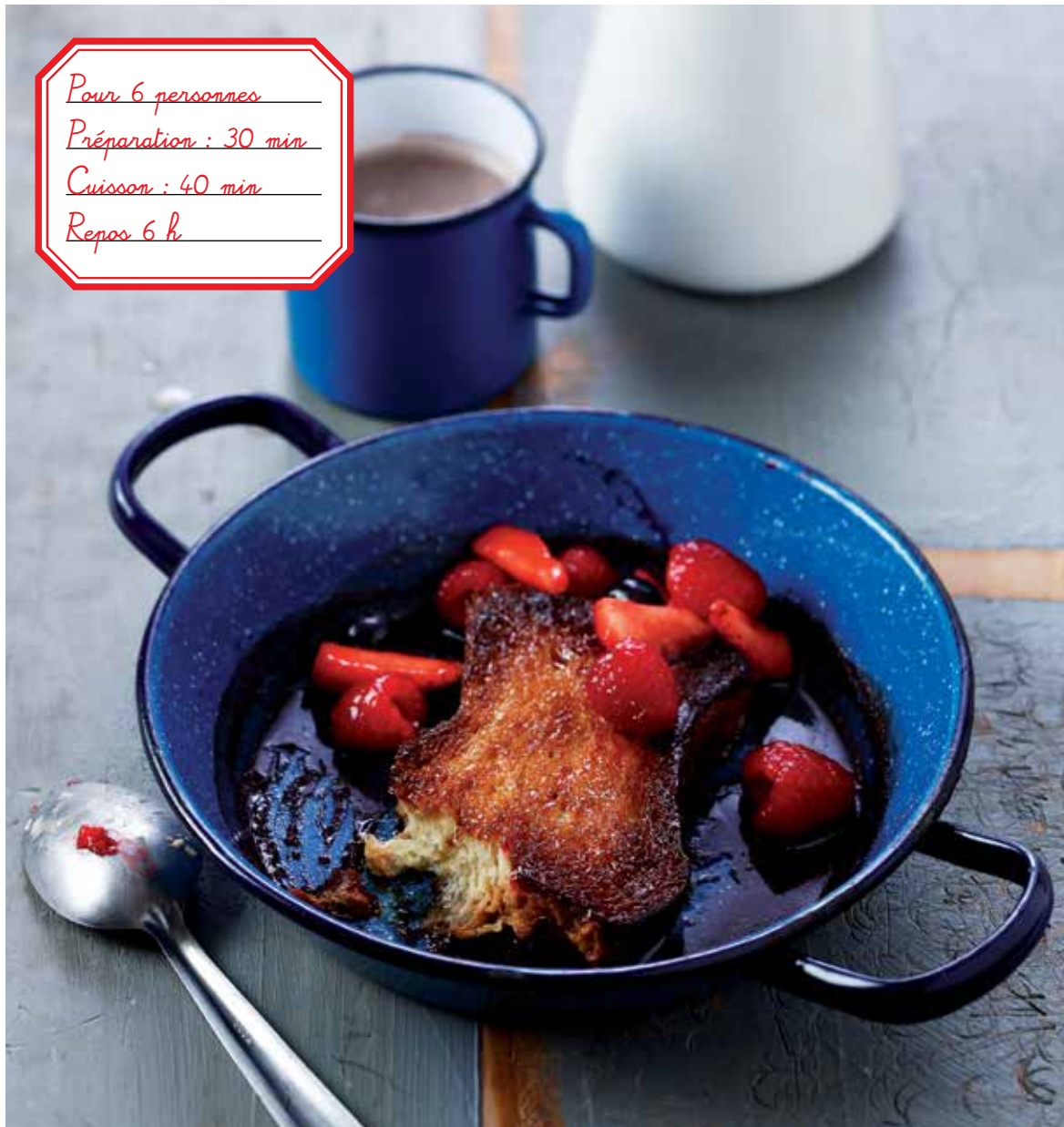


«Je suis allé chez Alceste, un copain qui habite tout près de chez moi, un gros qui mange beaucoup. Je sais qu'il se lève de bonne heure parce que son petit déjeuner lui prend du temps.»

Brioche PERDUE

Si tu as un peu de temps, prépare toi-même la brioche. Ce n'est pas difficile, mais cela demande un temps de repos assez long. Si tu es pressé(e), rends-toi chez ton boulanger et demande lui un morceau de bonne brioche.

Alain Ducasse



Pour 6 personnes
 Préparation : 30 min
 Cuisson : 40 min
 Repos 6 h

Le secret pour une pâte à brioche réussie, c'est d'utiliser des œufs bien froids et de bien respecter les temps de repos. Pour que les tranches de brioches soient à la fois croustillantes en surface et moelleuses à cœur, j'ai une petite astuce : toasté les tranches avant de les faire imbiber.

Brioche PERDUE

BRIOCHE (OU ACHETÉE CHEZ LE BOULANGER)

- + 500 G DE FARINE
- + 5 ŒUFS
- + 50 G DE LAIT ENTIER
- + 55 G DE SUCRE
- + 10 G DE SEL
- + 12 G DE LEVURE CHIMIQUE
- + 15 G DE MIEL D'ACACIA
- + 300 G DE BEURRE
- + 1 JAUNE D'ŒUF POUR LA DORURE

CRÈME VANILLE

- + 20 CL DE LAIT ENTIER
- + 20 CL DE CRÈME LIQUIDE À 40% DE M.G.
- + 1 GOUSSE DE VANILLE
- + 40 G DE SUCRE
- + 6 JAUNES D'ŒUFS

POUR LA CUISSON

- + 50 G DE SUCRE
- + 50 G DE BEURRE

👉 Prépare la brioche. Mélange tous les ingrédients dans un robot sauf le beurre pendant 5 min. Pétris dans le robot pendant 10 min environ en incorporant le beurre petit à petit. Mets la pâte obtenue dans un saladier, couvre de film et laisse reposer pendant 2 h.

👉 Lorsque la pâte a bien gonflé, replie-la sur elle-même pour la faire retomber. Forme des boules et dépose-les les unes contre les autres dans un moule à cake. Badigeonne de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau, puis laisse gonfler dans un endroit tiède pendant 2 h environ.

👉 Préchauffe le four à 180°C (th. 6). Dore à nouveau la surface, puis enfourne pour 30 min. À la fin de la cuisson, démoule la brioche, puis laisse-la refroidir.

👉 Prépare la crème vanille. Mélange tous les ingrédients, puis mixe-les. Taille des tranches de brioche de 2 cm d'épaisseur et dépose-les dans un grand plat. Verse dessus la crème vanille et laisse reposer pendant 1 h. Retourne les tranches, puis laisse reposer 1 h supplémentaire.

👉 Préchauffe le four à 180°C (th. 6). Fais caraméliser le sucre avec le beurre dans une poêle. Égoutte les tranches de brioche, dépose-les dans la poêle et fais-les cuire 1 min de chaque côté.

👉 Termine de les cuire en les passant quelques minutes au four. Déguste-les tièdes avec quelques fruits rouges.