

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHINOIS OU BRIOCHE ROULÉE AUX RAISINS SECS ET FRUITS CONFITS

Pour 6 personnes :

Pâte à brioche (à préparer la veille) : 250g farine T.45 - 7,5g levure de boulanger - 7,5g sel - 15g sucre semoule - 1càs lait 3 oeufs - 175g beurre pommade -

Crème pâtissière (à préparer la veille) : 1/4l lait - 1/2 gousse de vanille - 75g sucre semoule - 3 jaunes d'oeufs - 20g maïzena -

Garniture : 50g raisins secs - 90g fruits confits - 4 càs rhum - 20g beurre pommade (pour le moule) - 1 jaune d'oeuf pour dorer -

Sirop à la vanille : 75g sucre semoule - 9cl eau - 1 gousse de vanille -

Préparation : la veille

Emietter la levure dans un bol avec 1càs d'eau tiède. Délayer dans un autre bol le sel et le sucre dans le lait froid. Verser le lait salé et sucré dans le bol du robot muni du crochet, ajouter la farine puis la levure délayée. Pétrir à petite vitesse. Ajouter 2 oeufs, pétrir et lorsque la pâte devient ferme, ajouter l'oeuf restant. Continuer à pétrir à vitesse moyenne pendant 15 minutes. Incorporer le beurre en petits morceaux, pétrir encore pendant 5 minutes. Couvrir de film alimentaire et laisser lever pendant 1h30 (la pâte va remplir le bol). La transvaser dans une grande boîte hermétique au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Pour la crème pâtissière, faire bouillir le lait avec la 1/2 gousse de vanille fendue et grattée. Batta les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter La maïzena. Verser le lait bouillant en fouettant et reverser dans la casserole. Cuire tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser dans un bol, laisser refroidir. Couvrir de film alimentaire au contact et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Faire gonfler les raisins secs dans le rhum dans un petit bol. Couvrir au contact de film alimentaire et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Montage :

Le lendemain, verser la pâte à brioche sur le plan de travail fariné, l'étaler en rectangle (~30x15-20cm). Etaler la crème pâtissière dessus, répartir les raisins secs et les fruits confits.

Rouler en boudin dans la longueur et couper en tronçons (perso j'ai obtenu 12 tronçons). Beurrer un moule à manqué de 26cm de diamètre, garnir avec les tronçons debout en laissant un peu d'espace entre eux. Laisser lever à température ambiante ~2h00.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Dorer la brioche à l'aide d'un pinceau au jaune d'oeuf. Cuire 35 minutes en surveillant la cuisson.

Pendant ce temps préparer le sirop à la vanille en mettant à bouillir le sucre et l'eau avec la gousse de vanille fendue et grattée. Réserver.

À la sortie du four, arroser la brioche avec le sirop à la vanille. Laisser tiédir puis démouler et laisser refroidir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr