

BRIOCHE RUSSE SPIRALE

J'ai repris la recette de la brioche Russe, mais je l'ai façonné d'une autre manière et j'y ai rajouté une crème noisette.

ATTENTION: Je tiens à prévenir que les températures sont données en fonction de mon four et que cela peut changer selon les appareils utilisés. Il faut donc surveiller la cuisson régulièrement.

Ingrédients :

600g farine

250ml lait

1cs levure fraîche du boulanger ou de la levure sèche

90g sucre

90g beurre mou

2 œufs

2cs fleur d'oranger (j'ai remplacé par un peu de vanille)

Dans la cuve d'un robot, mélanger à la cuillère en bois la levure dans le lait tiède avec 1cs de sucre en poudre et 200g de farine (prélevé des 600 gr).

Laisser reposer 30mn.

Puis ajouter le reste des ingrédients et pétrir avec le robot jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Filmer le bol et laisser lever 1h30mn à température ambiante.

Recette crème noisette : 100 gr de beurre mou, 1 œuf, 100 gr de sucre, 140 gr de noisette en poudre.

- Battre le beurre mou avec le sucre, ajoutez l'oeuf puis la poudre de noisette, bien mélanger.

Formez un rectangle de pâte et étalez la crème de noisette (j'y ai ajouté quelques raisins secs). Découpez des lamelles de pâte sur la longueur. Enroulez la première lamelle sur elle-même pour faire un escargot et placez au centre d'un moule. Ajoutez les autres lamelles une à une en les enroulant autour de l'escargot central afin d'obtenir une spirale. Couvrir et laissez reposer dans un endroit chaud et sec pendant 30min à 1h.

Préchauffe le four à 180°.

Mélange un jaune d'œuf avec du lait et badigeonner la brioche.

Cuire 45mn.

Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.

ATTENTION: En milieu de cuisson, si la brioche dore trop vite, placez du papier alu dessus pour l'empêcher de cramer.