



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



Brioches au sucre à la crème

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Brioche classiques:

- 4 1/2 tasses de farine (environ)
- 1 sachet de levure sèche active
- 1 tasse de lait
- 1/3 tasse de beurre coupé en cubes
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3 oeufs légèrement battus

Garniture à la cassonade épicée:

- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/4 tasse de beurre ramolli
- 1/2 cuillère à thé de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à thé de noix de muscade râpée
- 1/4 cuillère à thé de cardamome moulue
- 1/8 cuillère à thé de piment de la Jamaïque
- glace au sucre à la crème (voir la recette)

PRÉPARATION

Préparation des brioches

Préparation	60 minutes
Cuisson	25 minutes
Portion(s)	1 portion

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	165 mg
Protéines	5 g
Calories	375
Total gras	11 g
Cholestérol	60 mg
Gras saturés	7 g
Total glucides	64 g

1. Dans un grand bol, mélanger 2 1/4 t (560 ml) de la farine et la levure. Réserver. Dans une casserole, chauffer à feu moyen le lait, le beurre, le sucre et le sel jusqu'à ce que le beurre commence à fondre (ne pas faire bouillir). Ajouter le mélange de lait chaud et les oeufs au mélange de farine réservé. À l'aide d'un batteur électrique, battre la préparation à faible vitesse pendant 30 secondes (racler le bol sans arrêt), puis poursuivre à vitesse élevée pendant 3 minutes. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer suffisamment du reste de la farine pour obtenir une pâte lisse et molle (elle sera légèrement collante).
2. Sur une surface légèrement farinée, pétrir la pâte de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique (ajouter suffisamment du reste de la farine pour l'empêcher de coller). Façonner la pâte en boule, la mettre dans un bol huilé et la retourner pour bien l'enrober. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser lever la pâte dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
3. Dégonfler la pâte avec le poing. Sur une surface légèrement farinée, diviser la pâte en deux portions. Couvrir d'un linge propre et laisser reposer pendant 10 minutes. Abaisser chaque portion de pâte en un rectangle de 12 po x 8 po (30 cm x 20 cm).

Préparation de la garniture

4. Dans un bol, mélanger la cassonade, le beurre, la cannelle, la muscade, la cardamome et le piment de la Jamaïque. Parsemer les rectangles de pâte de la garniture. En commençant par l'un des côtés courts, rouler chaque rectangle en un cylindre. Couper chaque cylindre en 8 tranches et les disposer dans deux moules à gâteaux ronds de 9 po (23 cm) de diamètre ou un moule rectangulaire de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm), beurrés. Couvrir d'un linge propre sans serrer et laisser lever dans un endroit chaud de 30 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que les brioches aient presque doublé de volume.
5. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Déposer les moules sur des grilles et laisser refroidir légèrement. (Vous pouvez préparer les brioches jusqu'à cette étape, les laisser refroidir complètement et couvrir les moules de papier d'aluminium. Elles se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur, glissées dans des grands sacs à congélation. Laisser décongeler, puis réchauffer au four à 350°F/180°C pendant 10 minutes avant de les glacer.)
6. À l'aide d'une cuillère, verser la glace su sucre à la crème sur les brioches encore chaudes.

Donne 16 brioches.

Le bon truc

On n'a jamais réalisé de brioches ou de pains qui nécessitaient un temps de levée? Ce n'est pas si difficile à réussir: il suffit de prendre le temps de les laisser lever dans un endroit assez chaud. Et le meilleur endroit, c'est le four éteint, avec l'ampoule allumée et un bol rempli d'eau chaude. Bien à l'abri des courants d'air et juste ce qu'il faut d'humidité!

BRIOCHES AU SUCRE À LA CRÈME



Le Chef Jonathan Garnier de la Guilde Culinare nous montre, étape par étape, comment réussir de délicieuses brioches au sucre à la crème.