Pains, viennoiseries

Petites brioches lemon curd et pavot

3h52	40 min	12 min	3h	382
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à brioche

- 450 g **Farine**
- 60 g **Sucre semoule**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 15 g **Levure de boulanger**
- 16 cl **Lait demi-écrémé**
- 100 g **Beurre**
- 9 g **Sel**

Ingrédients pour le façonnage

- 1 **Farine**
- 0.5 pot(s) **Lemon curd**

Ingrédients pour la cuisson

- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 5 cl **Eau**
- 1 c. à soupe **Graines de pavot**

Étape 1

Préparation de la pâte à brioche

1. Verser le lait dans un bol, le faire tiédir pendant quelques secondes au four micro-ondes.
2. Emietter la levure de boulanger dans le lait tiède, laisser reposer pendant 10 minutes à température ambiante.
3. Dans le saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger et former une fontaine.
4. Ajouter les jaunes d'oeufs et le lait.
5. Mélanger les ingrédients.
6. Quand les éléments liquides ont été absorbés, ajouter le beurre mou et malaxer.
7. Penser à faire ramollir le beurre 2 heures à l'avance à température ambiante. Il sera plus facile à travailler.
8. Pétrir la pâte pendant 15 à 20 minutes. Elle doit se détacher des parois du saladier et ne plus coller aux doigts.
9. Couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure 30 minutes.
10. La pâte à brioche demande un long pétrissage. Cette recette propose d'opérer à la main, mais ne pas hésiter

à utiliser un robot sur socle muni d'un crochet pétrisseur, ou tout simplement une MAP (machine à pain) en sélectionnant le programme adapté.

Étape 2

Façonnage des petites brioches

1. Doubler la plaque de pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.
2. Ecraser la pâte à brioche avec le poing pour chasser l'air emprisonné.
3. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné en un rectangle de 20 x 40 cm.
4. Détailler 8 carrés de pâte de 10 x 10 cm.
5. Déposer une cuillère à café de lemon curd au centre de chaque carré.
6. Refermer les briochettes en ramenant les angles au centre du carré.
7. Souder les bords en les pressant avec les doigts humides.
8. Déposer les briochettes sur la plaque à pâtisserie, les espacer suffisamment pour qu'elles puissent gonfler sans se toucher.
9. Laisser de nouveau la pâte reposer pendant 1 heure et 30 minutes. Elle doit doubler de volume.

Étape 3

Cuisson des brioches

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans un bol, battre l'oeuf et l'eau.
3. Badigeonner les brioches de dorure sur toutes leurs surfaces.
4. Saupoudrer les brioches de graines de pavot.
5. Enfourner pendant 12 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Laisser les petites brioches refroidir sur une grille.
2. Servir à l'heure du thé.