



Pains, viennoiseries

Brioche aux fruits confits



3h10 30 min 40 min 2h 400

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la Brioche aux fruits confits

- 1 Diluer la levure dans le lait tiédi.
- 2 Déposer la farine dans le bol, ajouter le sel, le sucre et la levure, mélanger.
- 3 Attention, la levure ne doit pas être en contact direct avec le sel, car elle perd alors ses propriétés.
- 4 Ajouter le beurre mou et les œufs battus à la préparation précédente, puis commencer à pétrir du bout des doigts en incorporant la farine peu à peu.
- 5 Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Former une boule puis la couvrir d'un linge propre. La laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante (la pâte doit doubler de volume).
- 6 Si la pâte est trop souple, ajouter de la farine, si au contraire elle est plutôt ferme, ajouter 1 cuillère à soupe de lait.
- 7 Découper les fruits confits en petits dès, les mélanger dans un bol avec la farine.
- 8 Cela évite aux fruits confits de tomber au fond du moule lors de la cuisson.
- 9 Déposer le pâton sur le plan de travail légèrement fariné, incorporer les fruits confits farinés. Former une

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la brioche

350 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Beurre doux**
1 c. à café **Levure de boulanger**
5 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Sel**

Ingrédients pour la garniture

3 c. à soupe **Farine**
100 g **Fruits confits**

Ingrédients pour la finition

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

boule et déposer le pâton dans le moule à manqué.

- 10** Si on ne possède pas de moule à manqué en silicone, tapisser le moule de papier sulfurisé, ou faire cuire la brioche directement sur celui-ci.
- 11** Couvrir et laisser doubler de volume.
- 12** Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 13** Badigeonner le dessus de la brioche avec le jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
- 14** Enfourner pendant 40 minutes.
- 15** Vérifier la cuisson en plantant un pic en bois au centre de la brioche, celui-ci doit ressortir sec.
- 16** Si la brioche colore trop vite, la recouvrir d'une feuille de papier aluminium.

Étape 2

Dressage

- 1** Pour servir, décorer la brioche avec quelques fruits confits. On peut la déguster avec du sirop d'érable.