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

Ingrdients 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.