

Brioche à la crème de lierre terrestre

Ingrédients

Pâte à brioche

500 g de farine de blé T 45

60 g de sucre blond

250 g de beurre (à placer à température ambiante avant le début de la recette)

6 œufs

10 g de sel

12 g de levure fraîche de boulanger

Crème pâtissière au lierre terrestre

1 bonne poignée de lierre terrestre

½ l de lait

120 g de sucre blond de canne

50 g de farine de blé T 45

Environ 5 jaunes d'œuf

1 pincée de sel

Préparation

La crème pâtissière au lierre terrestre

Séparer la poignée de lierre terrestre en deux parties égales. Ciseler la première moitié.

Verser le lait dans une casserole, ajouter le lierre terrestre ciselé et laisser infuser à couvert 15 min à feu doux sans faire bouillir. Puis ajouter la seconde moitié du lierre terrestre et passer le tout au mixer.

Filtrer à l'aide d'une passoire fine ou d'un chinois.

Battre les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine, puis, progressivement, le lait aromatisé.

Verser le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à consistance de crème.

Les brioches

Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, sucre, sel d'un côté, levure de boulanger effritée de l'autre (sans la mettre directement en contact avec le sel).

Ajouter les 6 œufs entiers et mélanger le tout en ramenant la pâte au centre du saladier de façon à former une boule.

Pétrir la pâte pendant une quinzaine de minutes jusqu'à obtention d'une texture lisse et souple, en utilisant sa main comme une pince et en ramenant toujours la pâte vers le centre. À l'issue de ce pétrissage, la pâte est toujours collante. C'est normal, ne pas rajouter de farine à ce stade.

Placer la moitié du beurre (qui doit être mou) au centre de la pâte et l'incorporer à la main avec un mouvement de pince. Procéder de la même façon pour la seconde moitié du beurre.

Former une boule avec la pâte, recouvrir le saladier d'un linge et laisser fermenter environ 2 h à température ambiante (20 °C), ou une nuit au réfrigérateur, ou 1 h au four éteint à 30 °C. La pâte doit doubler de volume.

Ôter le torchon, saupoudrer la pâte d'un peu de farine et travailler les bords avec une corne à pâtisserie en la ramenant constamment vers le centre, afin de la dégazer. Puis la placer au réfrigérateur pendant au moins 30 min pour qu'elle durcisse et soit plus facile à façonner.

Sortir la pâte du frigo, fariner une planche ou un plan de travail, y placer la boule de pâte et la saupoudrer également d'un peu de farine.

Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en formant un rectangle de 1 cm d'épaisseur. À l'aide d'une spatule, répartir dessus la crème pâtissière en une couche de 1 cm environ, en prenant soin de laisser une marge de 3 cm sans crème sur un des longs côtés du rectangle. Ensuite, rouler la pâte en commençant par le côté opposé au côté sans crème. Arrivé à cette marge, mouiller la pâte pour la coller et terminer le rouleau.

Placer le rouleau ainsi obtenu au réfrigérateur pendant au moins 30 min pour que la pâte durcisse un peu et soit plus facile à couper.

Sortir le rouleau de pâte du frigo et le découper en tronçons de 3 cm de largeur environ. Les façonner en leur donnant une forme ovale et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 5 cm environ. Les badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis laisser encore reposer 30 min à température ambiante.

Enfourner une quinzaine de minutes dans le four préchauffé à 210 °C en surveillant bien la cuisson.

Recette : Christophe de Hody, Le Chemin de la Nature