

Le vendredi c'est pâtisserie !

Mouna – Brioche à al fleur d'oranger.

La Mouna, kékécé : La mouna est une grosse brioche parfumée (vous vous en doutez) à l'eau de fleur d'oranger. Ses origines sont multiples, autant que les recettes provenant de Juifs d'Afrique du Nord, d'Andalousie, de Maghrébins. C'est la brioche de pâques par excellence, surtout à Oran, ville dans laquelle au XVIème siècle des prisonniers exilés sur le Fort Loumoune étaient autorisés, au moment des fêtes pascales, à recevoir leurs familles qui leur remettaient alors des brioches parfumées à travers les barreaux ! Egalement, une tradition régionale valencienne évoque une vieille femme surnommée « La Mouna » pétrissant un pain avec la plus blanche des farines et des œufs les plus frais afin de guérir une Reine frappée d'un mal mystérieux. Ce « sein de la sultane » brun, arrondi, lisse et luisant émut le Roi qui donna le nom de Mona à ce gâteau.

Ingrédients : Pour 2 grosses Mouna

- 75 grammes de farine pour le levain
- 40 grammes de levure fraîche de boulanger
- 425 grammes de farine pour la suite de la brioche
- 150 grammes de sucre
- 3 sachets de sucre parfumé à la fleur d'oranger (à défaut, sucre vanillé, même quantité)
- 5 CS d'eau de fleur d'oranger
- 125 grammes de beurre mou
- 2 gros oeufs (ou 3 petits) + 1 jaune pour la dorure

Réalisation :

1. Préparation du levain : Délayez la levure de boulanger dans 3 à 4CS d'eau tiède, incorporez-là à 75 grammes de farine, pétrissez quelques instants afin que les ingrédients soient bien incorporés puis laissez pousser pendant 1h30.
2. Après la pousse du levain, et si vous avez une MAP : Versez dans le fond de la cuve, les oeufs + le beurre coupé en petits morceaux + l'eau de fleur d'oranger + le levain + la farine restante (425 grammes) + le sucre + le sucre parfumé à la fleur d'oranger (ou sucre vanillé). Mettre en mode pétrissage seul une première fois, une seconde si les ingrédients ne sont pas bien incorporés. Déposez votre boule de pâte dans un saladier, recouvert d'un linge propre et mettez à reposer toute une nuit (au moins 8 heures) dans un endroit tiède et sec.

Si vous n'avez pas de MAP, mélangez la farine restante (425 grammes) avec le sucre et le sucre fleur d'oranger (ou vanillé), incorporez le levain, les oeufs, le beurre et l'eau de fleur d'oranger. Pétrissez le tout longuement, la pâte doit se détacher facilement de vos mains et du récipient. Mettre à reposer de la même manière.

Voici la consistance avant la nuit de repos :



Le lendemain, la pâte a poussé il faut la rompre, pour cela, pétrissez vivement avec vos poings pour en chasser l'air. Façonnez des boules que vous placerez sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Laissez reposer à nouveau pendant 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), délayez votre jaune d'oeuf avec un peu d'eau puis badigeonnez les Mouna. Incisez-les en croix sur le dessus et enfournez pour 30 minutes.



Tips : Pour ma part, je les fais cuire dans un moule à manquer dont les bords sont assez hauts, préalablement beurré. Parfois aussi dans un moule à cake lorsque je dois la transporter. Cela permet de garantir une belle forme aux Mouna. Avant la cuisson, j'aime bien les saupoudrer d'un sachet de

sucre parfumé (vanille ou fleur d'oranger), qui caramélisera légèrement sur le dessus. De même, une variante consiste à remplacer l'eau de fleur d'oranger par des graines d'anis infusées dans de l'eau chaude (on incorpore alors le liquide obtenu).