

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE AUX FRUITS ROUGES

Pour 2 brioches moyennes



Préparation : 45 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 3h

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 25 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel

Ingrédients pour la garniture :

- 200 g de fruits rouges surgelés
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Grains en sucre

Préparation :

Préparez un levain : dans un saladier, délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Ajoutez 80g de farine.

Mélangez du bout des doigts. Couvrez. Laissez lever 30 mn à température ambiante.

Mettez alors le reste de farine en tas sur le plan de travail. Creusez un puits au centre. Versez-y le sel et le sucre, puis incorporez les oeufs l'un après l'autre, le levain et, enfin, le beurre. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

Couvrez la pâte d'un linge. Laissez-la lever 2 h à température ambiante. Travaillez-la à nouveau.

Détaillez-la alors en 2 pâtons égaux. Façonnez-les en boules. Posez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé légèrement beurré. Aplatissez-les avec le plat de la main en façonnant un petit bourrelet tout autour. Piquez les fonds à la fourchette. Sinon si vous voulez une autre forme, ovale par exemple comme ce que vous voyez sur la photo. Foncez la pâte dans un moule et procédez comme je l'ai expliqué avant.

Laissez reposer 1 h.

En attendant, sortez vos fruits rouges du congélateur, mettez-les dans un saladier avec les 3 cuillères à soupe de sucre. Mélangez et laissez de côté.



Préchauffez le four à 210°.

Après 1h de repos, badigeonnez le fond de chaque brioche avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche puis répartissez dessus les fruits rouges. Saupoudrez les contours des brioches avec du sucre en grains.

Mettez à cuire pendant 20 mn.

Laissez refroidir puis dégustez cette merveille.

www.paprikas.fr