

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN BRIOCHE AU FROMAGE BLANC ET AMANDES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 mn
Repos : 2h
Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de fromage blanc à 20%
- 8 g de levure boulanger
- 2 cuillère à soupe de lait
- 1 paquet de sucre vanille
- 75 g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 60 g d'amandes en poudre
- Zeste d'un citron

Pour le glacage : 20 g de sucre glace et 20 g de beurre

Préparation :

Faites tiédir le lait et délayez-y la levure de boulanger.

Mettez la farine dans un saladier. Formez un puits au centre. Mettez-y le fromage blanc, l'oeuf, le sucre, la vanille, le sel, les amandes en poudre et le zeste de citron râpé. Amalgamez en ajoutant peu à peu le lait et la levure. La pâte doit être souple et lisse.

Pétrissez la pâte pendant 10 à 15 mn. Formez une boule. Farinez-la et placez-la dans le saladier.

Couvrez d'un torchon. Laissez lever 1h30 : la pâte doit doubler de volume.

Farinez une plaque à pâtisserie. Façonnez un pain de forme allongée. Posez-le sur la plaque.

Couvrez et laissez lever une seconde fois 30 mn environ.

Préchauffez le four à 200°.

Enfournez le pain et laissez-le cuire 45 mn.

Sortez-le du four. Enduisez-le au pinceau des 20 g de beurre. Saupoudrez-le de sucre glace passé à travers une passoire fine et laissez-le refroidir sur une grille.