

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE AUX DEUX CITRONS

Pour 6 grosses briochettes



Préparation : 45 mn

Cuisson : 25 mn

Repos : 3h

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 40 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- Zeste de 2 citrons jaunes

Ingrédients pour le glaçage au citron :

- Le jus d'un demi citron jaune
- 125 g de sucre glace
- Zeste d'un citron vert

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, le zeste des citrons, 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. Façonnez des boules bien rondes ou bien comme vous le voyez sur les photos, je voulais des briochettes sous forme de beignets. Il faut juste enrouler un pâton autour d'un petit moule. Posez-les sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé. Laissez reposer 1 h. Mettez à cuire pendant 25 mn. Préparez le glaçage au citron : Mélangez le jus de citron, le sucre glace et le zeste de citron vert. Répartissez le glaçage sur les briochettes froides puis laissez prendre.

www.paprikas.fr