

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

COEUR BRIOCHE AU YAOURT ET CREME DE CALISSON



Pour un Coeur brioché

Préparation : 1 h

Repos : 1h30

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 1 yaourt vanille
- 1 petit oeuf
- 40 g de sucre
- Un peu de sel
- 250 g de farine
- 30 g de beurre
- 12 g de levure boulangère fraîche
- Crème de Calisson

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits, mettez au centre la levure que vous avez préalablement délayez avec un peu d'eau tiède (1 cuillère à soupe), l'oeuf, le beurre, le sucre, le sel et le yaourt.

Mélangez le tout puis travaillez la pâte pendant 10 mn, quand la pâte est lisse, la ramasser en boule, la laissez dans le saladier puis la couvrir avec un film alimentaire. Conservez-la dans un endroit à température ambiante. Laissez reposer 30 mn.



Étalez la pâte en un rectangle, badigeonnez de crème de Calisson. Roulez la pâte en boudin, dans le sens de la longueur puis découpez des tranchons et disposez-les dans un moule en forme de coeur. Laissez lever une deuxième fois pendant 1 h. Préchauffez le four à 180°. Badigeonnez le coeur brioché avec un oeuf battu puis mettez à cuire pendant 30 mn.