

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## **BRIOCHE FARCIE AUX AMANDES**

Pour une belle brioche



**Préparation : 45 mn**

**Cuisson : 30 mn**

**Repos : 4h**

### **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 mou
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

### **Ingrédients pour farce :**

- 250 g d'amandes entières
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Huile pour frire les amandes

### **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, l'eau de fleur d'oranger, puis incorporez les oeufs l'un après l'autre, le levain et, enfin, le beurre mou. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrez la pâte d'un linge. Laissez-la lever 2 h à température ambiante. Pendant le temps de pause, préparer la farce : Faites blanchir puis mondez les amandes. Chauffez l'huile et faites les dorer. Laissez refroidir sur un papier absorbant. Dans un hachoir, mettez les amandes et le sucre puis hachez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une

pâte.

Dans un saladier mettez la pâte d'amande avec la cannelle et le beurre. Mélanger le tout. Laissez de côté.

Étalez la pâte sur un plan de travail, essayez d'avoir un cercle un peu ovale. Étalez la pâte d'amandes au milieu sous forme d'un boudin aplati. Roulez la pâte à brioche pour avoir une forme bien ovale. **(Voir photos)**



Beurrez un moule puis mettez-y la brioche, couvrir avec un linge propre et laissez reposer 2 h dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 180°.

Mettez à cuire pendant 30 mn.

Démoulez la brioche puis laissez-la refroidir, saupoudrez toute la surface avec du sucre glace.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)