

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BRIOCHETTES AU LEMON CURD

Pour 10 briochettes

Préparation : 20 mn

Repos : 2h30

Cuisson : 2 mn

### Ingrédients

- 250 g farine
- 40 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 1,5 càc levure sèche instantanée ou 10 g levure fraîche
- 1 jaunes d'oeuf
- 70 g sucre
- Sel
- 60 g beurre
- Lemon curd

### Préparation :

Dans une grande terrine, mélanger la farine avec la levure sèche, le sel et le sucre: creuser un puits et verser le jaune d'oeuf, l'eau et le lait. Mélanger les ingrédients en partant du centre vers les bords et en incorporant la farine petit à petit. Quand toute la farine est amalgamée, travailler la pâte dans le saladier en la battant puis la mettre sur le plan de travail légèrement fariné et la pétrir vigoureusement afin de lui donner de l'élasticité. Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine une cuillère à soupe à la fois. La pâte doit former une boule homogène. Ajouter le beurre par petits morceaux en continuant à pétrir la pâte jusqu'à ce que tout le beurre soit incorporé puis recommencer jusqu'à épuisement des morceaux. La pâte forme alors une boule élastique, lisse.

Mettre la pâte en boule dans un saladier, couvrir avec du film alimentaire et laisser lever 1h à 1h30 jusqu'à doublement du volume.

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, la travailler un peu puis la diviser en briochettes, façonner les morceaux en boules régulières. Prendre une boule de pâte à la fois, l'aplatir à la main, mettre l'équivalent d'une cuillère à café de lemon curd au centre, prendre les bords de la pâte et les coller entre eux sans toucher la crème puis former une boule et la mettre dans un petit moule. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Couvrir avec un torchon propre et laisser lever 45 min à 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Dorer les briochettes avec de l'oeuf battu. Mettre au four pour 15 à 20 mn.