

Brioche roulée à la crème citronnée

Préparation : 45 mn

Repos : 8 h

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6-8 personnes :

280 g de farine (j'en ai mis 330 g)

5 c à s de lait tiède

25 g de sucre

10 g de levure de boulanger

3 oeufs + 1 jaune

145 g de beurre ramolli

1 c à c rase de sel

Pour la crème citronnée :

3 jaunes d'oeufs

25 cl de lait

1 citron

75 g de sucre

20 g de maïzena

Mélanger la farine, le sel, le sucre et les oeufs entiers. Ajouter la levure délayée dans le lait tiède, le beurre ramolli et battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du saladier (cette opération peut se faire au robot muni du crochet pétrisseur). Couvrir le saladier avec un torchon et laisser lever 2 h (je chauffe le four à 30-40° puis je l'éteins et mets le saladier).

Quand la pâte a bien levé, la crever avec la main pour la faire retomber, la couvrir et mettre 5 h au frais.

Préparation de la crème citronnée :

Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter la maïzena et le lait bouillant. Remuer et mettre dans une casserole pour porter à frémissement tout en mélangeant. Ajouter 1 c à c de zestes de citron finement râpés et 4 c à s de jus. Laisser refroidir.

Quand la pâte a reposé, la faire retomber en la crevant et l'étaler en un rectangle épais de 5 mm. Garnir la pâte de crème citronnée froide (étalée uniformément en laissant 1 bon cm sans crème de chaque côté de la longueur du rectangle de pâte) rouler le tout, puis tailler en 7 tronçons égaux.

Disposer les tronçons dans un moule à manqué beurré et fariné en les espaçant. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit en haut du moule.

Dorer la pâte au jaune d'oeuf battu avec un filet d'eau et cuire 30 mn environ dans un four préchauffé à 210° (Je vous conseille de surveiller la cuisson car dans mon four la brioche était prête en 20 mn.). Démouler la brioche une fois tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>