

Brioche aux clémentines confites et à la crème de noix



Ingrédients pour 2 brioches :

Pâte à brioche : 500g de farine T55, 1 pincée de sel, 50g de sucre, 1/3 de cube de levure de boulanger, 2 oeufs, 100g de beurre, environ 200ml de lait, 1 jaune d'oeuf pour dorer

Crème de noix : 100g de beurre pommade, 50g de poudre d'amande, 70g de farine de noix, 100g de sucre, 2 oeufs, 2 clémentine confites (1 par brioche)

Préparation :

Pâte à brioche à la MAP : Casser les oeufs et les verser dans un verre mesureur. Ajouter du lait jusqu'à obtenir 250ml. Verser le mélange oeufs et lait dans la cuve de la MAP, et émietter dessus la levure de boulanger. Ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre. Lancer le programme pâte de la MAP.

Crème de noix : Travailler le beurre en pommade, puis ajouter la farine de noix, la poudre d'amande, le sucre et enfin les oeufs.

Façonnage :

Étaler la pâte à brioche en un grand rectangle sur un plan de travail légèrement fariné. Couper le rectangle en 2, répartir moitié de la crème de noix sur un rectangle. Couper une clémentine confite en petits morceaux, puis les répartir sur la crème de noix. Rouler et déposer dans un moule à cake.

Procéder de même avec le deuxième rectangle de pâte. Couvrir d'un torchon propre et laisser doubler de lever au moins 1 heure. Mélanger le jaune d'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'eau, puis étaler au pinceau sur les brioches. Enfourner pour 30-35mn dans la four préchauffé à 180°C. Démouler et laisser refroidir sur une grille.