

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE MOUSSELINE AU BEURRE DE CACAHUETE



Pour 1 grande brioche

Préparation : 20 min

Repos : 1 nuit + 3h

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 400 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de sucre
- 4 oeufs
- 25 g de levure boulangère
- 180 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 jaune d'oeuf pour la décoration
- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
- Sucre en grains

Préparation :

Dans un saladier, mettre la farine. Faites un puits : mettre la levure que vous avez préalablement mélangé avec l'eau. Ajoutez le sucre, la vanille, sel, les oeufs et le beurre fondu. Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte collante et c'est normal. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme et pas du tout collante (ne vous inquiétez pas si la pâte est trop collante car à force de la pétrir elle se ramasse facilement au finale). Pétrir énergiquement pendant 10 mn sans s'arrêter.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire et mettre la pâte au frigo pour la nuit.





Le lendemain, sortez la pâte. Travaillez-la un peu pour la détendre puis laissez reposer 5 mn. Disposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Etalez la pâte en un rectangle, badigeonnez-la de pâte de beurre de cacahuète sur toute la surface. Pliez la pâte en portefeuille puis roulez-la en boudin dans le sens de la longueur.

Coupez le boudin en plusieurs morceaux. Placer ces morceaux debout face roulé en bas dans un moule à cake. Laissez lever pendant 2h à 3h.

Préchauffez le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez la brioche avec l'oeuf battu. Saupoudrées de sucre en grains.

Mettez au four et laissez cuire pendant 30 min. Après cuisson, démoulez la brioche et laissez refroidir sur une grille.