

Brioche streusel *de Christophe Felder*



Shopping : pour une très grosse brioche !

600 g de pâte à brioche :

- 250 g farine type 45 ou 55 (333g)
- 10 g de levure fraîche de boulanger ou 1 cuillère à soupe rase de levure sèche (5g) (7g de levure sèche)
- 3 petits oeufs (150g) + 1 jaune pour la dorure (4, soit 200g)
- 165 g de beurre ou de margarine (220g)
- 30 g de sucre en poudre (40g, mais moi, j'en ai mis 60)
- 1 cuillère à café rase de sel (6g) (7g)

Une fève si c'est l'époque de la galette !!!

50 g de farine pour fariner le plan de travail

Garniture aux fruits :

- 3 poires Comice
- 20 g de myrtilles
- 1/2 citron jaune
- 20 g de cassonade
- 1 cuillère à café cannelle
- 1 œuf (dorure)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à café de beurre (10g)

Streusel

- 50 g de beurre (salé pour moi)
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de noix de coco râpée
- 50 g de farine de blé
- 1 pincée de fleur de sel

In process :

1. La pâte à brioche :

- Mettez la farine, le sucre, le sel et la levure dans la cuve de votre batteur.
- Ajoutez les trois œufs battus. Pétrissez cette pâte pendant deux à trois minutes sur vitesse 2, afin d'obtenir une pâte très dense, qui se détache de la paroi.
- Incorporez le beurre ramolli et pétrissez de nouveau (5 à 10 min). La pâte devient élastique. Elle se décolle des bords de la cuve.
- Recouvrez le bol de votre pétrin d'une serviette ou de film plastique et laissez lever pendant une heure à température ambiante.
- Lorsque la pâte a bien levé, versez-la sur votre plan de travail et aplatissez-la en un carré que vous filmerez et placerez 2 h au frais.
- Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la sur votre plan de travail fariné : il faut qu'elle ait une épaisseur de 6 mm environ.
- En vous aidant d'un emporte-pièce en forme de cœur, découpez la brioche. Vous pouvez aussi réaliser cette opération directement à l'aide d'un couteau pointu bien affuté.
- Retirez l'excédent de pâte que vous conserverez pour réaliser d'autres brioches. Placez la brioche découpée sur une feuille de papier cuisson et laissez-la lever à température ambiante durant 2 heures environ.
- 20 minutes avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à 170°C (180 pour moi).

2. La garniture :

- Épluchez les poires et citronnez-les afin d'éviter qu'elles noircissent. Coupez-les en deux, videz-les, puis découpez-les en cubes de 1 cm de côté environ.
- Versez la cassonade dans une poêle pour faire un caramel sur feu moyen.
- Ajoutez le beurre et les morceaux de poires citronnés, puis la cannelle.
- Laissez cuire les poires durant 5 minutes sur feu doux. Réservez.

3. Le streusel :

- Mettez le beurre, le sucre, la noix de coco, la farine et le sel dans un récipient.
- Mélangez du bout des doigts pour créer des amalgames de pâte, mais vous pouvez aussi réaliser cette opération directement sur votre plan de travail. Une fois le crumble obtenu, réservez.
- Badigeonnez d'œuf battu le cœur de brioche bien levé. Posez une fève si vous le souhaitez.
- Enfoncez les myrtilles dans la pâte.
- Déposez les poires cuites sur toute la surface à l'aide d'une cuillère.
- Saupoudrez le streusel et enfournez une quinzaine de minutes. Lorsque le cœur est bien cuit, laissez-le refroidir sur une grille avant de le saupoudrer de sucre glace. Servez.

Conseil :

Vous pouvez aussi préparer cette brioche en rond ou même en carré, sans la découper.