

Brioche flocon au curd de framboise

Pour 1 brioche

400g de farine

1 sachet de levure de boulanger déshydratée (granules)

2 cuil à soupe de lait tiède

70g de sucre

1 cuil à café de sel

1 cuil à soupe de jus de citron

1 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

150g de beurre très mou

4 œufs

1 jaune d'œuf pour la dorure

Framboise curd ou de la confiture

Sucre en grains

Diluez la levure dans le lait tiède et laissez reposer 15 minutes.

Mélangez le farine, le sucre, le sel, la levure diluée, le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger, commencez le pétrissage en ajoutant les œufs un à un. Quand la pâte commence à se former, incorporez le beurre et poursuivez le pétrissage pendant une dizaine de minutes, vous devez obtenir une pâte souple et homogène. Couvrez la pâte avec un torchon propre et laissez-la gonfler pendant 2 heures dans un endroit relativement chaud, la pâte doit doubler de volume.

Dégazez la pate sur un plan de travail fariné, en l'aplatissant avec la paume de la main, filmez-la et placez-la au congélateur pendant 30 minutes.

A la sortie du congélateur dégazez de nouveau la pâte, partagez-la en trois pâtons de même poids et étalez-les en disques de 25cm de diamètre. Déposez un premier disque sur une feuille de papier sulfurisé et badigeonnez-les de curd de framboise, recouvrez avec un deuxième

disque que vous badigeonnerez de nouveau de framboise curd et pour finir déposez le troisième disque de pâte par dessus.

Posez un verre retournez au milieu de la pâte et coupez-la d'abord en 4 puis chaque quart en 2 et encore en 2 vous devez obtenir 16 parts égales autour du verre.

Prenez deux parts, une dans chaque main, et tournez-les deux fois sur elles-mêmes vers l'extérieur. Pour finir soudez les deux extrémités entre-elles. Recommencez l'opération 8 fois.

Couvrez votre flocon d'un torchon propre et laissez lever encore une bonne heure.

Faites préchauffer le four à 180°C, badigeonnez la brioche avec le jaune d'œuf et enfournez à 180°C pendant 30minutes.

Le résultat est bluffant.