

Brioche roulée-tressée au curd d'orange et aux myrtilles

Pour 1 brioche

250g de farine

38g de levain liquide

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

4 cuil à café de curd d'orange à la fleur d'oranger

100g de myrtilles surgelées (sauvages pour moi)

1 jaune d'œuf battu pour la dorure

1 moule à cake de 9cm sur 24

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte donnez-lui la forme d'une boule et laissez-la reposer sous un torchon humide pendant 30 minutes.

Étalez la pâte en un rectangle de 24cm sur environ 30cm, étalez le curd d'orange sur la pâte et dispersez les myrtilles par dessus en laissant 1cm libre sur chaque bord. Roulez la pâte sur elle-même dans le sens de la largeur. Coupez le boudin de pâte en deux dans la longueur et "tressez" les deux morceaux obtenus. Déposez la brioche dans le moule (beurré ou chemisé le cas échéant) dorez-la à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 170°C. Dorez de nouveau votre brioche avec le jaune d'œuf battu et enfournez-les à 170°C pendant 20-25 minutes selon votre four.