

Brioche feuilletée à la crème brûlée

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 255g de farine de gruau
- 5g de sel
- 20g de sucre
- 10g de levure fraîche
- 75g de lait
- 75g d'œuf
- 25g de beurre pommade
- 150g de beurre de tourage
- 60g de jaunes d'œufs
- 40g de sucre semoule
- 75g de lait
- 250g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Une nouvelle recette pour un petit déjeuner super gourmand : des brioches feuilletées façon crème brûlée.
2. Cette recette demande un peu d'organisation mais rien de très technique, et le résultat est une viennoiserie vraiment délicieuse !
3. Niveau organisation, je vous conseille de faire, cuire, et congeler la crème, et faire la pâte à brioche la veille, de façon à n'avoir qu'à faire les tours, la pousse et la cuisson le jour J.
4. Pensez bien qu'au moment de mettre les brioches en pousse, la crème brûlée doit déjà être congelée.
5. Enfin, je suis restée classique avec une crème brûlée bien vanillée, mais vous pouvez parfumer votre crème brûlée selon vos envies (fleur d'oranger, café, praliné, cannelle, chocolat, zestes d'agrumes...) !
6. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sel, le sucre et les œufs.
7. Pétrissez pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pâte homogène qui se détache des parois du bol.
8. Ajoutez ensuite le beurre pommade, et pétrissez à nouveau pour avoir une pâte bien lisse et élastique.
9. Formez une boule et laissez-la pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
10. Ensuite, dégazez la pâte et mettez-la au frais pendant minimum 30 minutes (je l'ai laissée toute la nuit).
11. Travaillez le beurre avec un rouleau à pâtisserie pour le rendre élastique, puis étalez-le dans une feuille de papier sulfurisé en forme de petit rectangle.
12. Ensuite, étalez la pâte à brioche en un rectangle de la même longueur et deux fois plus large que le beurre.
13. Enfermez le beurre dans la pâte, puis étalez la brioche pour obtenir un grand rectangle (environ 3 fois plus long que large), et repliez la pâte en 3 comme un portefeuille (pensez à toujours enlever l'excédent de farine avec une brosse).
14. Filmez la pâte, puis mettez-la au frais pour une vingtaine de minutes.
15. Ensuite, tournez-la d'un quart de tour et recommencez l'opération deux fois : tour simple, repos au frais, tour simple.
16. Après le troisième et dernier tour simple, mettez la pâte au frais pour minimum 1 heure.
17. Ensuite, étalez la brioche sur environ 0,5mm d'épaisseur et détaillez vos brioches individuelles (j'ai fait des rectangles et des formes de calissons, j'ai préféré les rectangles aussi bien visuellement que pour la dégustation, et ça permet de ne pas avoir de chutes de pâte à brioche ni de crème).

18. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites-les pousser pendant 1 à 2 heures en fonction de la température de la pièce.
19. Faites chauffer le lait avec la vanille, et laissez le mélange infuser au minimum 30 minutes.
20. Ensuite, faites chauffer à nouveau le mélange.
21. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
22. Versez le lait chaud vanillé dessus, mélangez bien, puis ajoutez la crème liquide froide.
23. Versez la crème ainsi obtenue dans une cadre (j'ai utilisé un cadre de 25cm de côté) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson, puis enfournez à 95°C pour environ 30 minutes (à ajuster en fonction de la taille du cadre et donc de l'épaisseur de votre crème) ; la crème est prise quand elle est tremblotante mais plus liquide.
24. Laissez totalement refroidir, puis prédécoupez les formes (il faut découper des formes un peu plus petites que la taille de vos brioches) et placez au congélateur jusqu'à prise complète.
25. Cuisson et finitions : QS de cassonade Quand les brioches ont poussé, enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C.
26. Faites-les cuire pendant environ 15 minutes, puis sortez-les du four.
27. Ajoutez les palets de crème brûlée congelée, puis enfournez à nouveau pour 10 minutes.
28. Laissez totalement refroidir avant de saupoudrer de sucre.
29. Caramélisez les brioches, puis régalez-vous !