

Brioche des rois pistache & fleur d'oranger

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 245g de farine
- 7g de levure fraîche
- 85g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait entier
- 20g d'eau de fleur d'oranger
- 35g de purée de pistache
- 50g de pistaches hachées
- 5g de sel
- 1 œuf pour la dorure
- 33g d'eau
- 85g de sucre
- 5g d'eau de fleur d'oranger
- 100g de pistaches
- 30g de sucre perlé

Préparation

1. Après les galettes, la brioche des rois !
2. En Provence, on trouve généralement les galettes des rois classiques à la frangipane, mais aussi les brioches des rois aux fruits confits, souvent aux agrumes.
3. Ici j'ai fait une version pistache et fleur d'oranger, avec une pâte à brioche à la purée de pistache et à la fleur d'oranger, et quelques pistaches hachées et zestes d'orange en plus du classique sucre en grains en décoration.
4. La recette est simple et plutôt rapide, puis un résultat bien moelleux et parfumé !
5. Recouvrez avec la farine.
6. Ajoutez ensuite, et séparément, le sucre, le sel et l'œuf.
7. Commencez à pétrir à petite vitesse jusqu'à avoir un mélange homogène, puis augmentez un peu la vitesse de façon à obtenir une boule lisse et qui se détache des parois du bol.
8. Ajoutez ensuite le beurre, les zestes d'orange et la purée de pistache, et recommencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache de nouveau des parois du bol.
9. A la fin du pétrissage, la pâte doit former un voile.
10. Ajoutez enfin les pistaches hachées.
11. Formez une boule, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures.
12. Après le repos, dégazez la pâte et formez 9 boules de environ et une plus grande avec la pâte restante.
13. N'oubliez pas de mettre la fève dans une des boules de pâte.
14. Disposez les petites boules dans un cercle beurré de 22cm de diamètre, en ajoutant dedans un cercle de 12cm.
15. Avec la grande, formez une couronne.
16. Laissez la brioche pousser environ 1h30 (plus ou moins selon la température extérieure), puis préchauffer le four à 180°C.
17. Dorez la brioche avec l'œuf battu (je l'ai dilué dans un peu de lait), puis enfournez-la pour environ 20 minutes (à surveiller selon votre four).

18. Laissez la brioche refroidir.
19. Portez à ébullition l'eau et le sucre.
20. Ensuite, ajoutez l'eau de fleur d'oranger.
21. Hachez les pistaches avec les zestes d'une orange et le sucre perlé.
22. Quand la brioche a refroidi, étalez au pinceau un peu de sirop dessus, puis collez le mélange sucre en grain / zestes / pistaches.
23. Enfin, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com