

. Brioches parisiennes .



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs



© Manou / Cuisine-plaisirs

Recette issue du livre : FAIT MAISON Pains et viennoiseries
Recettes sans machine à pain

Ingrédients pour 6 brioches individuelles :

- 1 g de sel
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 125 g de beurre
- 250 g de farine T55
- 35 g de sucre
- 4 œufs

Préparation de la veille :

- Sortir tous les ingrédients sauf 1 œuf (qui servira au dorage) 2 heures avant de commencer la recette
- Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits et y émietter la levure de boulanger
- Battre 3 œufs en omelette et verser sur la préparation. Pétrir au robot malaxeur pendant 10 minutes
- Ajouter le beurre ramolli prédécoupé en cube et pétrir au robot malaxeur à nouveau pendant 10 minutes
- À l'aide de papier étirable alimentaire filmer le bol pour ne pas laisser passer l'air. Laisser la pâte doubler de volume dans un endroit tiède pendant 1h30
- Ensuite retirer le film étirable. Dégazer la pâte en lui donnant des coups de poings pour lui redonner son volume initial
- Remettre un film étirable alimentaire et laisser lever la pâte, mais cette fois au réfrigérateur soit pendant 1 heure ... ou mieux ... toute la nuit (j'ai choisi toute la nuit)

Préparation le jour J :

- Sortir l'œuf restant et le bol, retirer le film alimentaire, verser la pâte bien froide sur une plaque silicone légèrement farinée
- Découper 6 pâtons. Former un 8 en compressant la pâte. Les 2 boules doivent rester soudées. Déposer les brioches dans un moule légèrement beurré et fariné
- Bien modeler la boule et la base de la pâte. Faire de nouveau lever la pâte dans un endroit tiède pendant 30 minutes (sans mettre de film étirable)
- Préchauffer le four pendant 15 minutes à 180°C th. 6. Lorsque les brioches ont bien gonflé les remodeler
- Bien former ce 8 (grosse boule en bas, moyenne boule en haut) en insistant bien pour former la boule du haut
- Ensuite appuyer légèrement sur cette boule du haut pour qu'elle reste droite à la cuisson
- Battre l'œuf restant en omelette et badigeonner en 2 fois les brioches. Enfourner pour 15 minutes
- Sortir du four et laisser refroidir complètement sur la grille du four (ou dans les moules métalliques)

Astuces :

- Les brioches parisiennes sont aussi appelées brioches à tête. Sortir tous les ingrédients à l'avance est important, ils seront ainsi à la même température
- La recette se faisant sur 2 jours, réaliser la 1ère partie 4 heures avant d'aller se coucher
- Utiliser du papier alimentaire étirable plutôt qu'un torchon pour une pousse plus rapide et prononcée
- Cette recette est très satisfaisante, mais pour une mie encore plus filante, tester qu'avec du jaune d'œuf
- Au moment du badigeonnage vous pouvez ajouter du sucre perle ou des vermicelles de chocolat
- Vous pouvez également les garnir de pépites de chocolat, de pralines roses une fois la pâte bien pétrie