

Brioche polonaise.

Recette : Fabrice Dozias **Adresse du site** : blog.dozias.fr

La brioche polonaise, voilà bien un gâteau que l'on ne voit plus beaucoup dans les vitrines de nos pâtisseries.

Fondante, parfumée, gourmande, sucrée juste à point mais pas trop ; n'oubliez jamais que tous les grands pâtisseries "désucrent" pour garder un équilibre dans les goûts.

A l'origine cette recette permettait tout simplement de recycler les invendus de la veille. Des brioches parisiennes rassies, coupées en tranches que l'on recouvre d'une crème pâtissière aux fruits confits aromatisée au rhum ou au kirsch.

Les brioches reconstituées sont ensuite recouvertes de meringue italienne, parsemées d'amandes effilées, poudrées de sucre glace et dorées au four. Déjà là ça commencent à sentir bon...

Cette recette est pour 6-8 brioches individuelles, mais vous pouvez prendre une grande brioche et la découper en tranches et former des pavés ou d'autres formes de votre choix.

Il y a plusieurs éléments à faire.

Le sirop d'imbibage : 100g d'eau minérale, 100g de sucre, 2-3 cuillères à soupe de rhum ou de kirsch*.

Porter à ébullition l'eau et le sucre, refroidir et ajouter l'alcool choisi.

La crème pâtissière aux fruits confits.

- Je remets rapidement ma recette qui est ici on va juste faire évoluer les ingrédients.

200CL de lait entier, 1/2 gousse de vanille, 50g de sucre semoule, 4 jaunes d'œufs, 20 de farine, 20g de maïzena, 15g de beurre pommade, 60 g de fruits confits*, 40g d'écorces d'oranges confites, 20g de rhum.

- Porter à ébullition le lait, mettez la gousse de vanille fendue, laissez infuser.
- Dans un cul de poule fouettez et blanchir les jaunes et le sucre.
- Incorporer la farine et la maïzena sans trop travailler.
- Enlever la gousse, ajouter 1/3 du lait chaud dans le mélange sucre/œuf/farine/maïzena reverser le tout dans la casserole.
- Porter doucement à ébullition et laisser épaissir sans cesser de remuer.
- Laisser refroidir à 45°, ajouter le beurre pommade et bien mélanger.
- Pendant ce temps couper les fruits confits et les écorces d'oranges en petits cubes de 5 mm de côté maximum.

La crème fouettée.

Mettez bien votre fouet et le bol au congélateur 20 min avant et aussi votre crème.

La crème fouettée monte si on a 3 choses : du gras (crème +de 30% de MG), du froid (d'où le congélateur) et de l'air (le batteur).

Il vous manque un élément et cela ne sera pas mousseux.

Détendre la crème refroidie avec le rhum afin qu'elle est la consistance d'une mayonnaise et ajouter les fruits confits, puis enfin la crème fleurette montée mousseuse.

Le montage.

- Avec un couteau scie couper vos brioches et prévoir 3 étages donc 2 couches de crème aux fruits confits.
- Retirer le chapeau des brioches, les couper en 3 tranches horizontales.
- Imbiber avec le sirop (il doit être froid) les tranches.
- Placer la crème pâtissière entre les tranches et placer le tout au congélateur au moins 20 min, mais moins de 1/2h.

La meringue italienne : 240 g de sucre semoule, 60 g d'eau, 120 g de blancs d'œufs.

Mes conseils ici pour la meringue italienne.

- Porter à ébullition l'eau et le sucre et cuire à 121°. Quand le sirop est aux environs de 90/100 degrés commencer à monter les blancs pour avoir une consistance assez ferme.
- Verser ensuite ce sirop sur les blancs montés et continuer à battre jusqu'au complet refroidissement pour obtenir une belle et brillante meringue italienne.

La finition : d'amandes effilées, sucre glace.

- Sortez les brioches du congélateur.
- A l'aide d'une spatule ou à la poche avec une douille plate crénelée, enrober entièrement les brioches avec la meringue en formant une couche régulière.
- Passer avec une fourchette trempée dans de l'eau très chaude pour donner une jolie texture.
- Parsemer d'amandes effilées, Enfourner à four très chaud 240° pendant environ 5 min en surveillant. La meringue durcit se colore.
-

Régalez-vous !