

# Brioche garnie d'une crème légère à la gentiane

## **Ingrédients pour 6 personnes:**

### **Pour la brioche :**

500g de farine, 20g de levure de boulanger, 5cl de lait, 6 œufs, 300g de beurre, 5g de sel, 40g de sucre, 1 œuf pour la dorure, 2 cuillères à soupe de sucre grain

### **Pour la crème légère :**

200g de crème fouettée, 200g de pâtissière

### **Pour la crème pâtissière :**

250 de lait entier, 30g de Maïzena, 50g de sucre, 2 œufs, 1 trait de liqueur de gentiane plus ou moins gros suivant votre goût.

### **Pour la crème anglaise :**

½ litre de lait, 4 jaunes d'œuf, 80g de sucre, 20g de liqueur de gentiane

---

## **La pâte à brioche :**

Dans la cuve d'un batteur, verser la farine, le sel et le sucre.

Mélanger au crochet à première vitesse et ajouter le lait dans lequel est dissoute la levure.

Incorporer les œufs pratiquement en même temps et mélanger toujours en première vitesse jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve.

Ajouter alors le beurre en petits dés, froid, tourner en 1<sup>ère</sup> vitesse jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé à la pâte.

Sortir le crochet et couvrir la cuve d'un torchon et laisser pousser une heure à température ambiante.

Rabattre la pâte avec 4 ou 5 tours de Maryse et laisser repousser trois heures au frais.

Sortir la pâte à brioche de la cuve et façonner 6 boules de 30 grammes chacune.

Les placer dans 6 moules à tarte de 6cm de diamètre.

Les poser sur une plaque et les laisser pousser 2 heures à température ambiante.

Lorsqu'elles sont poussées, dorer les brioches à l'œuf, les parsemer de sucre grain.

Les cuire au four à 170° pendant 10 mn.

## **La crème légère:**

Faire une crème pâtissière. Délayer la Maïzena dans ¼ de lait. Ajouter les œufs et le sucre.

Faire bouillir le reste du lait. Ajouter le 1<sup>er</sup> mélange et cuire 5mn. Débarrasser dans une calotte et parfumer de liqueur gentiane selon votre goût.

Monter en chantilly la crème et mélanger à la crème pâtissière froide.

## **La crème anglaise :**

Bien mélanger les jaunes d'œuf et le sucre. Faire bouillir le lait et verser sur le mélange œuf-sucre. Cuire l'ensemble à feu moyen jusqu'à ce que la crème anglaise épaississe légèrement (80°). Surtout ne pas la faire bouillir. Débarrasser dans une calotte pour stopper la cuisson et aromatiser avec la liqueur de gentiane.

## **Montage ;**

Découper un chapeau dans les brioches. Retailer ce chapeau à l'emporte pièce pour qu'ils soient tous régulier. Creuser un peu le corps de la brioche.

Remplir une poche à douille de crème mousseline et en garnir généreusement les brioches.

Replacer le couvercle

**Dressage :** Tapisser le fond des assiettes de crème anglaise et déposer une brioche au milieu.