

Brioche Vatrouchka

La Vatrouchka est un dessert russe, le plus souvent une sorte de brioche garnie de fromage blanc pressé que l'on déguste soit nature, soit aromatisée (avec des fruits secs, de la vanille, des fruits rouges ou confits, des graines de pavots...). On peut également réaliser ce dessert comme une tarte: on verse alors l'appareil sur un fond de pâte feuilletée ou sablée.

Je vous la propose en petites brioches parfumées au citron.



Brioche Vatrouchka

Matériel

- un tapis de cuisson anti adhérent: il vous facilitera la vie et réutilisable à souhait, il vous évitera

d'utiliser du papier cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

- emporte pièce rond de 5 cm pour détailler de belles brioches régulières: toujours utiles, il est judicieux en cuisine d'en posséder un lot de différents diamètres. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie
Cutter

- un robot pâtissier qui vous permettra de pétrir votre
pâte.



KitchenAid Robot pâtissier multifonction - Bol en acier 4,3L - Argent 5K45SSESL

Ingrédients pour environ 20 brioches de 5 à 6 cm de diamètre

Pour la pâte à brioche

- 125 ml de lait entier
- 6 g de levure boulangère sèche
- 30 g de sucre en poudre
- 280 g de farine type T45
- 1 œuf
- 50 g de beurre salé ramolli mais pas liquide

Pour la garniture

- 100 g de ricotta

- 1 œuf
- 40 g de confiture de citron; mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût
- 20 g de farine

Dorure

- 1 jaune
- une cuillère à soupe d'eau

Préparation

- Versez dans un bol les 125 g de lait tiédi (maximum 35°), les 30 g de sucre et les 6 g de levure déshydratée. Mélangez bien et réservez à température ambiante environ 1 heure; si votre four a une fonction spéciale pour faire lever les pâtes (maximum 35 °) utilisez-la. Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation.



Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation

- Versez le mélange de fermentation dans robot de votre robot: ajoutez les 280 g farine et l'œuf ; pétrissez 5 min puis ajouter beurre ramolli et pétrissez 5 minutes de plus. Disposez dans un bol fariné.



Pétrissez et disposez la
pâte dans un bol fariné

- Faites lever à couvert pendant 1 h (maximum 35°).



Faites lever à couvert 1 h

- Dégazez la pâte, reformez une boule et laissez repousser 30 minutes à couvert (maximum 35°).



Reformez une boule et
laissez pousser 30 minutes

- Posez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détaillez-la avec votre emporte pièce. Disposez les pâtons sur une plaque anti adhésive et laissez de nouveau pousser pendant 20 mn.



Détaillez la pâte avec votre emporte pièce

- Pendant ce temps on prépare la garniture en mélangeant tout les ingrédients de celle-ci (100 g de ricotta, 1 œuf, 40 g de confiture de citron-mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût-, 20 g de farine)
- Préchauffez votre four à 180°C. Juste avant d'enfourner utilisez le fond d'un petit verre pour former un creux au centre de chaque pâton: il faut laisser environ 0,5 cm de bordure tout autour. Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture à la ricotta.



Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture

- Mélangez le jaune avec l'eau pour la dorure et passez cette dernière sur les bords de chaque brioche à l'aide d'un petit pinceau. Enfournez 15 à 20 minutes selon votre four. Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Brioche Vatrouchka