Pain brioché aux senteurs de Provence

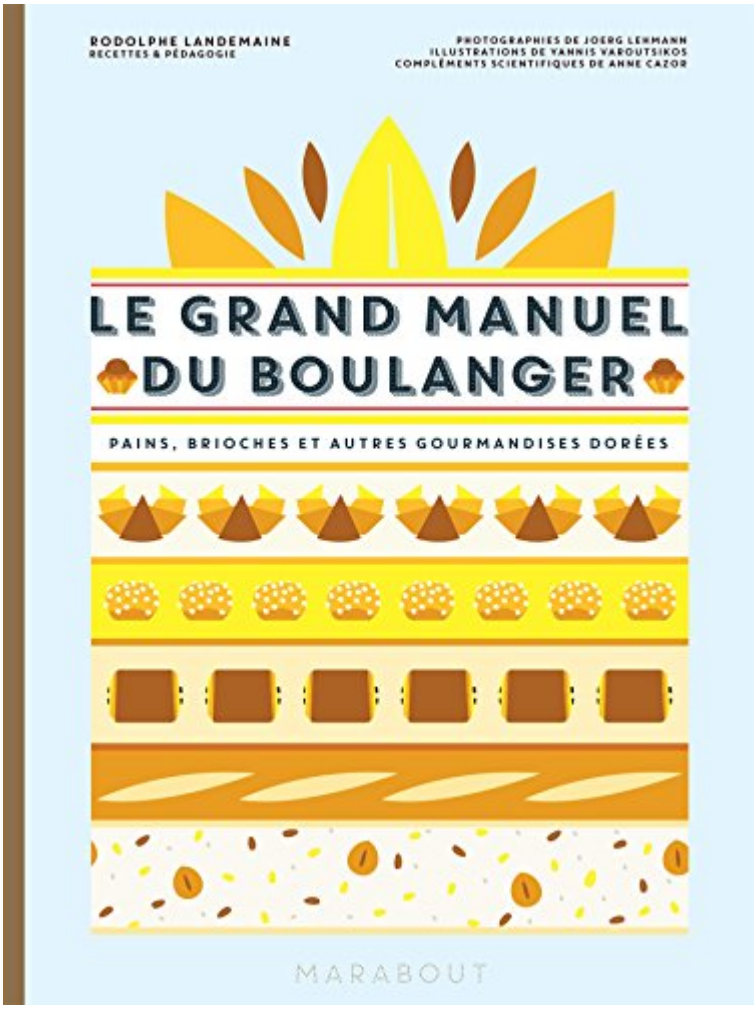
J’ai découvert cette recette du chef Boris Lumé (de la boulangerie de la butte à Paris) dans le superbe magazine « Fou de Pâtisserie » qui est une mine d’or d’inspiration si vous aimez cuisiner et pâtisser. Ce petit pain brioché me faisait de l’œil et je me suis lancée dans sa réalisation sans penser à quel point il pouvait être aussi délicieux. Il est à la fois feuilleté, brioché, parfumé, tendre, moelleux, craquant et extraordinairement parfumé. Un pur bonheur!!

Pain brioché aux senteurs de Provence

Et pour ceux qui voudraient faire leur pain maison je vous conseille ce superbe ouvrage: Le Grand Manuel du Boulanger.

Un total de 100 recettes :
Environ 40 recettes de base : le traitement des produits de

boulangerie (farine, levure, levain), les techniques du boulanger (pétrissage, fermentation, façonnage), les pâtes de base (pâte à pain, pâte à brioche, pâte à croissant…), les crèmes de base (crème pâtissière, crème d amandes, compote…).
Puis 60 recettes de boulangerie : pains classiques (baguette, pain complet, pain de seigle), pains spéciaux (pain à la châtaigne, pain aux noix…), viennoiseries (croissant, chausson aux pommes…), brioches (vendéenne, parisienne, kouglof…), gâteaux de voyage (cake aux fruits confits, pain de gênes…), petits gâteaux du boulanger (paille framboise, financer, chouquettes…).
Un concept de livre très visuel.Vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Le Grand Manuel du Boulanger

Ingrédients pour environ 12 pains

Pour le pétrissage du pain

- 550 g de farine
- 160 g de coulis de tomate maison. Pour la recette cliquez ici. Il vous faut réaliser une sauce tomate selon la recette du blog et de la faire réduire un peu pour qu'elle ait une consistance un peu plus épaisse.
- 100 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 25 g de lait en poudre
- 60 g de sucre
- 12 g de sel
- 15 g de levure fraîche
- 50 g de beurre mou

Pour le tourage

- 125 g de beurre. Petite astuce: assurez-vous que le pâton et le beurre soit à la même température au moment d'incorporer le beurre à la pâte.

Pour la finition

- des graines de fenouil (mais vous pouvez utiliser des graines de sésame, de pavot, du thym, de l'origan etc… à la place du fenouil)

Matériel

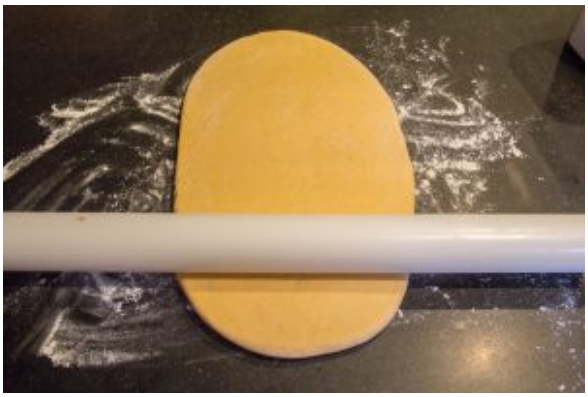
- du papier cuisson
- des cercles de 7 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur . Mais vous pouvez tout à fait en réaliser un grand format directement dans un moule à cake en silicone…Cela vous fera un magnifique pain à trancher et à proposer à vos convives.

Réalisation

- Versez tous les éléments du pétrissage dans la cuve de votre robot (**sauf le beurre)** muni du crochet ou mélangez-les à la main. Lorsque la pâte se découle des bords incorporez **50 g** de beurre. Pétrissez encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Formez alors une boule et déposez-la dans un cul de poule. Puis filmez au contact. Mettez le tout au frigo (6 à 12 heures).

Formez une boule et déposez -la dans un cul de poule

- Sortez la pâte du frigo et formez un grand rectangle (35 cm sur 25 cm) à l'aide de votre rouleau à pâtisserie.



Formez un grand rectangle à l'aide de votre rouleau à pâtisserie

- Posez le beurre sur la pâte au milieu du rectangle formé.

Posez le beurre sur la pâte

- Puis rabattez les bords pour qu’ils se rejoignent au centre.

Puis rabattez les bords pour qu’ils se rejoignent au centre

- Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle.

Puis étalez de nouveau la pâte pour former un rectangle

- Rabattez de nouveau les bords (haut et bas) pour qu’ils se rejoignent au centre.

Rabattez de nouveau les bords pour qu’ils se rejoignent au centre

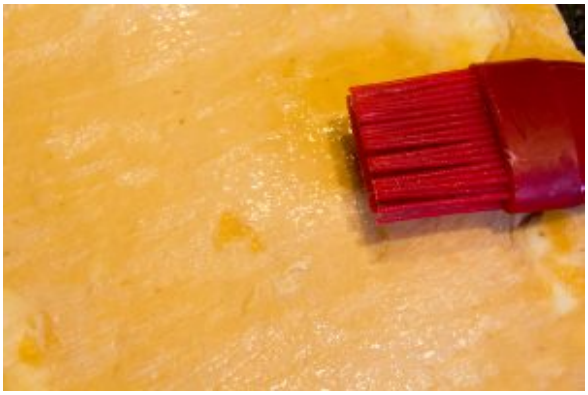
- Et on rabaisse pour reformer un rectangle…

Et on rabaisse pour reformer un rectangle

- Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu’ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur. Laissez reposer 30 mn au frais.

Puis on rabat de nouveau les bords mais cette fois sur les grands côtés pour qu’ils se rejoignent au centre et on replie en deux sur toute la longueur

- Répétez les deux opérations précédentes et laissez la pâte pousser 2 heures à température ambiante (25°).
- Puis abaissez de nouveau (environ 40 sur 20 cm) et humidifiez la surface de la pâte avec un pinceau et roulez-la sur elle même.



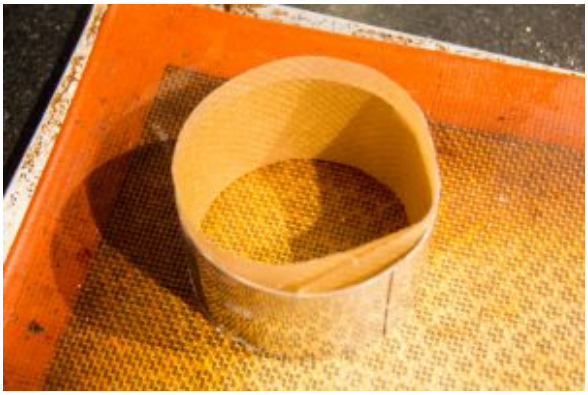
Humidifiez la pâte

Roulez la pâte sur elle même

- Découpez alors des tranches.

Découpez alors des tranches

- Tapissez l’intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson.



Tapissez l’intérieur de vos cercles avec une bande de papier cuisson

- Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil.

Roulez les tranches de pâte dans les graines de fenouil

- Puis insérez les tranches dans les cercles. Les tranches doivent arriver au 3/4 de la hauteur du cercle. Laissez pousser à température ambiante.

Puis insérez les tanches dans les cercles

- La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle juste avant de les enfourner.

La pâte doit arriver à la hauteur du bord du cercle

- Enfournez à 180 ° pendant 15 mn. La recette du magazine propose une cuisson à 150° mais les brioches n'étaient pas cuites…donc avec mon four c'est 180° pendant 15 mn.

Enfournez à 180 ° pendant 15 mn

- Et voici de superbes petits pains briochés qui se marient sublimement avec du foie gras, des salades de tomates ou de crudités, du fromage etc… selon les graines que vous aurez choisies!

Pain brioché aux senteurs de Provence

Pain brioché aux senteurs de Provence

Pain brioché aux senteurs de Provence

Comment faire une bonne brioche

Une bonne brioche de Pâques ça vous dit? Beaucoup d’entre vous s’imaginent que la brioche est assez difficile à réaliser. Et pourtant il n’en n’est rien. Elle est aussi simple à faire qu’un cake: elle demande juste des temps de pousse supplémentaires (une fois 1 heure 30 et une fois deux heures). Alors n’hésitez plus et lancez-vous parce que c’est trop bon!

Comment faire une bonne brioche

Ingrédients (pour une grosse brioche)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de commencer votre préparation
- 150 g d’œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d’oranger **légérement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Ingrédients

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtisser beaucoup il est très utile d’avoir un bon robot pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

KitchenAid Robot Pâtissier I Artisan I Robot cuisine multifonctions à tête inclinable I Avec 4 accessoires I 4,8L, Rouge

- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

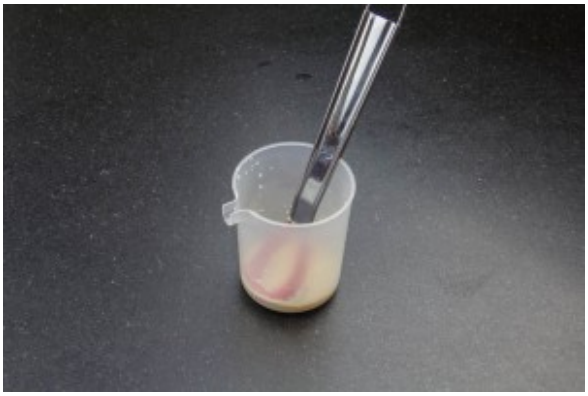
Lily Cook KP5205 Moule à Cake Silicone Rouge/Bleu/Gris 13 x 27 x 7 cm *Coloris Aléatoire*

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d'un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec vos petites mains…

- Faire légèrement tiédir l'eau de fleur d'oranger; mais

attention elle ne doit pas dépasser 35° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu’à ce que la levure soit dissoute.



Mélangez l’eau de fleur d’oranger avec la levure.

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.

Tamisez le farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.

Battre les œufs légèrement avec une fourchette

- Puis ajoutez les œufs battus et la levure dissoute dans la fleur d’oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.

Ajoutez les œufs battus, le sucre, le sel, la levure

- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.

Pétrir environ 10 mn

- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d’un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l’intérieur de celui ci.

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti adhésif. Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d’un boudin de la longueur de votre moule.

Donnez à la pâte la forme du moule

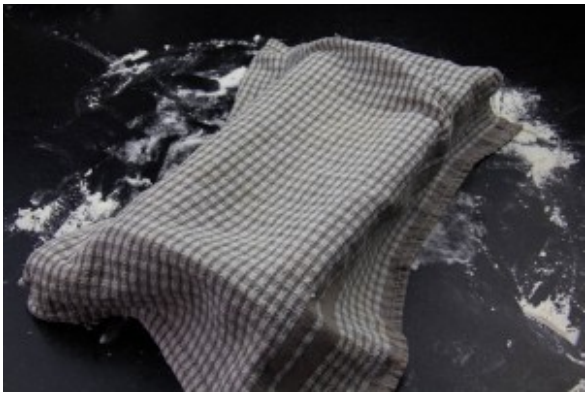
- Coupez-la alors en trois boules.

Coupez la pâte en trois boules

- Disposez les boules dans le moule à cake.

Disposez les dans le moule à cake.

- De nouveau recouvrez d’un linge humide et refaites lever la pâte pendant deux à trois heures à température ambiante. La pâte doit arriver à la lisière du moule.



Recouvrez d’un linge humide et refaire lever la pâte pendant une heure

- Voici la brioche avant et après la pousse.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d’œuf battu. Puis saupoudrez de grains de sucre.

Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d’œuf battu.

- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 mn suivant le four. Sortez-la du four. Attendez qu’elle refroidisse pour la démouler.

A la sortie du four…

La brioche

La brioche est une damnation quand elle sort du four. Si vous la conservez quelques jours elle aura tendance à sécher. Dans ce cas passez-la en tranches au grille pain , c’est très très bon ou utilisez-la pour faire du pain perdu!

Comment faire une bonne brioche

Comment faire une bonne brioche

Comment faire une bonne brioche

Le Krantz cake : un gâteau roulé oriental qui va vous faire craquer

Pour cette sixième semaine du Meilleur pâtissier Cyril Lignac et Mercotte nous proposent le thème des gâteaux roulés et en particulier la recette du Krantz cake. C’est un pâte levée, type pâte à brioche que l’on roule d’une manière particulière et y ajoutant un insert au chocolat…. Cela donne un délicieux gâteau roulé tendre et moelleux particulièrement apprécié en Israël. Personnellement, j’y rajoute des noisette torréfiées au four qui apportent du croquant qui se marie à merveille avec le chocolat… Ce gâteau se nomme également Babka au chocolat.

Le Krantz cake

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy snaps, des petits croquants au goût si British

Pour 1 Le Krantz cake

Ingrédients pour la brioche:

- 260 g de farine **tamisée**
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café rase de levure sèche
- environ 12 à 25 **grammes** d'eau
- 80 g d'œuf entiers
- une pincée de sel
- un zeste de citron jaune : il fait partie de la recette originale. Personnellement je n'en met pas car je préfère l'ajout des noisettes qui se marient à la perfection avec le chocolat alors que j'apprécie moins l'association citron chocolat. Mais tout est question de préférence…
- 75 g de beurre à température ambiante (sortez le une heure avant du frigo)
- un peu d'huile neutre (pépin de raisin)

Ingrédients pour l'insert en chocolat:

- 20 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 50 g de noisettes sans peau

Ingrédients pour le crumble à saupoudrer dessus:

- 20 g de farine
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre de noisettes
- 20 g de beurre en petits morceaux

Matériel:

- un moule à cake anti adhésif

Préparation:

Il faut commencer ce gâteau la veille pour laisser la pâte reposer toute une nuit. Commençons donc par la pâte:

- Versez la farine, le sucre, la levure,le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot et mélangez ces poudres pendant une minute avec la feuille (si vous utilisez un batteur à main prenez les crochets).

Versez la farine, le sucre, la levure,le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot

- Puis versez les œufs progressivement. Continuez à mélanger, vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Vous pouvez alors rajouter l'eau de manière progressive également.Vous n'aurez peut être pas besoin d'ajouter toute l'eau si la pâte a déjà la bonne consistance. Cela dépend du taux d'humidité de votre farine… La pâte ne doit pas être trop molle car vous allez y rajouter le beurre.

La pâte se détache des bords

- Ajoutez alors le beurre en petits dés jusqu’à complète intégration. La pâte doit être souple mais se tenir.

Ajoutez alors le beurre en petits dés

- Huilez un grand bol, farinez le légèrement.

Huilez un grand bol

Farinez le bol sans excès

- Versez la la préparation dedans. Recouvrez de film alimentaire (cela évite à votre pâte de croûter). Laisser pousser une à 2 heures à température ambiante (ou dans votre four à 30°, porte fermée. Si vous ne pouvez pas descendre à 30° mettez à 50°et laissez la porte du four **ouverte**, sinon vous allez « tuer » la levure).

Recouvrez de film alimentaire

La pâte a doublé de volume

- Dégazez : appuyez un peu sur la pâte pour la faire retomber en volume et placez la au frais toute une nuit toujours recouverte de film alimentaire.

Le lendemain préparez la garniture:

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn: surveillez les biens: elles doivent être dorées mais pas brûlées.

Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Puis placez les dans un sac plastic et écrasez les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie.

Ecrasez les noisettes

- Dans une casserole faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre. Hors du feu ajoutez le sucre glace et mélangez bien.

Faites fondre le chocolat et le beurre; rajoutez le sucre.

- Étalez alors la pâte à brioche sur un grand rectangle de papier cuisson que vous avez légèrement fariné. Placez la au frais 10 mn au frigo (n'oubliez pas que la pâte contient du beurre donc elle est plus facile à manier quand elle est froide).

Étalez alors la pâte à brioche

- Puis étalez le mélange chocolat et les noisettes dessus. Laissez un espace d'environ 2 cm tout autour. Remettez la pâte au frigo 5 mn pour la refroidir de nouveau.

Puis étalez le mélange chocolat et les noisettes dessus

- Roulez alors la pâte sur elle même en commençant par une des longueurs. Scellez l’extrémité avec un peu d’eau. Vous obtenez un long « boudin ».

Roulez alors la pâte sur elle même

- Coupez alors ce boudin complètement en deux dans le sens de la longueur.

Coupez le boudin dans sa longueur

- Puis tressez ces deux parties en faisant passer une partie par dessus l’autre plusieurs fois de suite.

Puis tressez ces deux parties

- Coupez les extrémités.

Coupez les extrémités.

- Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule.

Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule

- Couvrez d’un torchon humide et laissez de nouveau pousser la pâte environ 1 à 2 h suivant la température ambiante.

Pendant ce temps préparez le crumble:

- Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre.

Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre

- Dés que la brioche a repoussé (environ 20 % de plus)

passez un peu d’oeuf battu sur dessus à l’aide d’un pinceau. Saupoudrez de crumble.

Badigeonnez d’oeuf battu et de crumble aux noisettes

- Enfournez à 180° environ 30 mn. Le gâteau est cuit quand en y plantant une lame de couteau celle ci ressort propre.

Le krantz cake à la sortie du four

Le krantz cake à la sortie du four

Et maintenant régalez vous de cette belle brioche roulée au chocolat et noisettes…

Le Krantz cake

Le Krantz cake

C’est trop trop bon…

Le Krantz cake

Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Un bon dessert sous vide basse température facile à préparer! Les Bananes cuites sous vide sont délicieusement caramélisées dans un sirop au Grand Marnier…et la brioche croustillante amène le petit plus gourmand. Et pas besoin de machine spéciale pour cette recette! Tout le monde peut la réaliser.

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Banane cuite sous vide basse température, sirop au Grand Marnier, brioche rôtie

Difficulté: facile

Ingrédients pour la Banane cuite sous vide (4 personnes):

- 200 g de sucre
- 150 ml de Grand Marnier
- une banane par personne: choisissez des bananes pas très mûres.
- une orange (le zeste pour la cuisson des bananes et les quartiers pour le dressage)
- 4 petites brioches (achetez-les chez votre boulanger pâtissier)
- du beurre (le mieux est d'utiliser du beurre clarifié qui ne brûlera pas à la cuisson)
- un ou deux petits sablés que vous écraserez pour obtenir une poudre (facultatif: pour la décoration de l'assiette)

Ingrédients

Matériel:

- si vous ne possédez pas de sous videuse il vous faudra des sacs de conservation en plastic: il faut utiliser des sachets conservation que l'on peut fermer hermétiquement (attention à acheter ceux qui se joignent en appuyant avec les doigts sur les deux côtés

du sac et pas ceux que l'on zippe avec une sorte de petite fermeture éclair: ces derniers ne sont pas étanches). Regardez la photo ci dessous qui vous permettra de faire la différence entre les deux types de sachet: le sachet bleu a une sorte de petite fermeture éclair: c'est le sachet à ne pas utiliser! Le jaune se ferme par une simple pression sur les deux rainures: c'est le bon sachet! **Attention pour cette recette n'utilisez pas de machine à mettre sous vide**: les bananes cuisent avec un liquide dans les sachets et si vous essayez de faire le vide pour fermer le sachet avec votre machine elle aspirera tout le sirop (galère pour le nettoyage!). Suivez la méthode que je vous indique plus bas sur la vidéo pour chasser le maximum d'air.

choix du bon sachet

Si vous désirez utiliser du matériel spécifique et bien adapté pour la cuisson basse température:

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.

FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- Ou pour ceux d’entre vous qui sont intéressés par l’achat d’une sous videuse à cloche de bien meilleure qualité (et qui vous permettra aussi de mettre des liquides sous vide) je vous conseille l’achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant ici et profitez d’une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **“Gourmantissimes50”**

Home de Multivac

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:

Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- un petit emporte pièce rond (ou un petit cercle de

montage).

Préparation:

- A l’aide d’une petite râpe prélevez le zeste de l’orange. Réservez.

Prélevez le zeste de l’orange

- Faire chauffer le Grand Marnier dans une casserole: vous allez l’incorporer au caramel (voir étape suivante) et il faut qu’il soit chaud lorsque vous le verserez dans ce dernier.
- Préparez un caramel: dans une casserole déposez le sucre et faire chauffer.

Faire un caramel

- Dés que le caramel s’est formé, ôtez la casserole du feu.

Retirez le caramel du feu

- Progressivement versez doucement le Grand Marnier chaud.

- Mélangez et laissez refroidir: comme vous allez verser ce sirop caramélisé dans les sachets de conservation il ne faut pas qu’il soit trop chaud! Ces sachets

supportent la chaleur (65° pour la cuisson pas de problème) mais le caramel chaud est vraiment très très chaud et vos sacs se déformeront, voir se perceront…

- Pelez les bananes. Introduire une banane par sachet avec un peu de zeste d’orange et deux belles cuillerées de sirop au Grand Marnier. Ne mettez pas plus d’une banane par sachet: après cuisson elles seront plus molles et délicates à manipuler. Pour remplir les sachets de sirop, aidez-vous d’un récipient haut dans lequel vous introduirez le sachet pour qu’il se tienne bien droit!

Remplir les sachets avec un peu de sirop et du zeste d’orange

- Fermez les sachets avec la méthode suivante pour en chasser le maximum d’air:

Votre banane sous vide dans son sachet

- Vos sachets fermés, passons à la cuisson:

1/Vous n'avez pas de cuiseur basse température: préchauffez votre four à 65° en ayant au préalable mis au four un grand récipient rempli d'eau et pouvant contenir vos sachets. Lorsque la température est atteinte, déposez dans le récipient les sachets de banane et cuire pendant 25 mn. Vos sachets ne doivent pas flotter mais être bien recouverts par l'eau: au besoin posez un poids dessus.

2/ Vous possédez un cuiseur basse température: cuire à 65 ° pendant 25 mn.

Pendant la cuisson des bananes, découpez des quartiers d'orange:

- Coupez les deux extrémités de l'orange.

Coupez le haut et la base de l'orange

- Puis ôtez l'écorce à l'aide d'un grand couteau de manière à mette la chair à vif.

Pelez l’orange à vif

- Enfin, à l’aide d’un petit couteau, enlevez délicatement les quartiers d’orange en ôtant bien la membrane blanche qui les enveloppe. Réservez pour le dressage.

Détachez les cartiers sans la membrane

Finissons par la préparation de la brioche:

- Comme pour les oranges, ôtez le chapeau et le fond de la brioche.

Coupez le dessus et la base de la brioche

- Enfoncez un petit emporte pièce (ou cercle) sur le dessus de la brioche mais pas à fond.

Placez votre cercle au centre de la brioche

- Puis avec un petite couteau, en vous servant de l’emporte pièce comme guide, découpez la brioche pour obtenir un petit cylindre de brioche.

Découpez la brioche

Votre cylindre de brioche est prêt

- Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et faire dorer les brioches sur toutes leurs faces.

Dorez la brioche dans le beurre clarifié

Dressage:

- Dans une assiette creuse versez la banane et son jus (faites glissez le tout directement du sachet dans l’assiette pour ne pas abîmer les bananes en les manipulant).

Déposez délicatement la banane et son jus dans l’assiette

- Puis disposez des quartiers d’orange en rosace.

Disposez les quartiers d’orange

- Posez la brioche rôtie à côté des quartiers d’orange.

Terminez avec la brioche

- Puis décorez le tour de l’assiette avec des noisettes en poudre torréfiées ou des brisures de sablé.

Décorez le bord de l’assiette

Le petit plus:

Vous pouvez servir une quenelle de glace vanille avec ce plat ou une pointe de chantilly…C’est encore plus gourmand! Vous allez être étonnés de la texture et de la saveur de cette banane…

Rhubarbe, brioche et confiture de lait de Florent Ladeyn finaliste Top chef 2013

La rhubarbe est une plante bien connue et utilisée en cuisine dans le Nord de la France mais malheureusement assez oubliée dans d'autres régions et c'est bien dommage car son petit gout acide équilibre à merveille beaucoup de desserts. Essayez la vous l'adopterez!

Associée dans cette recette avec une crème à la confiture de lait c'est un délice.

Rhubarbe, brioche et confiture de lait

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 500 gr de rhubarbe
- 200 gr de sucre
- une brioche (achetée chez votre pâtissier)
- 120 gr de confiture de lait
- 300 gr de crème liquide entière

La confiture de lait est vendue en épicerie fine mais vous pouvez la faire chez vous extrêmement facilement: il vous suffit d’une boite de lait concentré (Nestlé pour ne pas le nommer) et d’une casserole d’eau!

Préparation:

La veille

Pour la confiture de lait:

- Plongez votre boite de lait concentré (ne l’ouvrez pas) dans une grande casserole d’eau et laissez cuire 2 h à feu doux. Il faut qu’elle soit recouverte par l’eau.

Bien recouvrir la conserve de lait concentré par de l’eau et cuire 1h

- Égouttez la, laissez la refroidir à température ambiante et c’est prêt! Il est difficile de faire plus simple: le lait concentré se sera caramélisé tout seul de manière uniforme à l’intérieur de la conserve. Vous n’avez plus qu’à la déguster ou à la ranger pour une utilisation ultérieure; cela se conserve aussi bien que du lait concentré non cuit tant que la conserve n’est pas ouverte.
- Je vous conseille d’en faire plusieurs à la fois et de les marquer pour ne pas les confondre avec des conserves de lait concentré non cuites.

Votre confiture de lait est prête! Elle a une belle couleur dorée.

Le jour même

- Épluchez les tiges de rhubarbe et réservez en deux de côté.

Épluchez la rhubarbe

- Coupez les deux tiges réservées en tronçons de 8 cm de long et taillez les à la mandoline dans le sens de la longueur pour en faire de fines lamelles que vous allez mettre à tremper 1 bonne heure dans un bol d'eau froide avec des glaçons pour leur donner du croquant. Elles vont » friser » c'est à dire s'enrouler sur elles-même.

- Coupez les tiges restantes en petits tronçons d'un centimètre. Versez les dans une casserole avec le sucre. Ne rajoutez pas d'eau: la rhubarbe en rendra suffisamment pendant la cuisson. Mélangez bien l'ensemble et faire compoter à feu doux 30 à 40 mn. Réservez au frais.

Induction

Bien mélanger rhubarbe et sucre

- S’il vous reste de trop de cette compote, elle remplace très agréablement une confiture au petit déjeuner…
- Découpez la brioche en tranche et à l’aide d’un vide pomme taillez des petits tubes à l’intérieur.

Taillez des petits tubes

Découpe terminée de la brioche

- Disposez le chutes de brioches sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four à 120° pour les dorer et les sécher. A la sortie du four écrasez les de manière à faire un crumble.

Cuisine attitude

Écrasez les parures des brioches sorties du four

- Dans un bol versez la confiture de lait ainsi qu’un peu de crème liquide et bien mélangez pour détendre un peu la confiture de lait.

Détendez la confiture de lait avec une peu de crème liquide

- Fouettez la crème restante à la main ou au robot pour la monter en chantilly ; y ajouter la confiture de lait détendue et fouettez de nouveau.

- Versez ce mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Dressage:

- Dans chaque assiette dressez une belle cuillerée de compote de rhubarbe et avec la poche à douille dressez

un dôme de crème à la confiture de lait au dessus.

Dressez la confiture de lait au dessus de la compote de rhubarbe

- Saupoudrez de crumble de brioche

Saupoudrez de crumble de brioche

- Ajoutez harmonieusement quelques petits tubes de brioche et les lamelles » frisées » de rhubarbe crue.

Disposez harmonieusement petits morceaux de brioche et lamelles de rhubarbe crues

Merci encore à Florent pour sa gentillesse, son écoute, sa bonne humeur et son humour!