

Brioche perdue au crémeux praliné



Brioche perdue au crémeux praliné

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 à 10 tranches généreuses de brioche perdue.

PÂTE À BRIOCHE

250 g	Farine T45
150 g	Œufs
30 g	Sucre semoule
6 g	Sel
15 g	Levure fraîche
150 g	Beurre

CRÉMEUX PRALINÉ

AMANDES-NOISETTES 50%

35 g	Lait entier
2 g	Gélatine
235 g	PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%
120 g	Crème entière liquide

APPAREIL À PAIN/BRIOCHE

PERDU(E)

400 g	Lait entier
600 g	Crème entière liquide
120 g	Jaunes d'œufs
150 g	Cassonade
1	Gousse de vanille

PÂTE À BRIOCHE

Sortir le beurre du réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre.

Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes puis, incorporer le beurre progressivement jusqu'au décollement de la pâte.

Idéalement, la température de la pâte doit être située entre 24 et 25°C en fin de pétrissage.

Mettre la pâte dans un saladier et couvrir avec un linge propre.

Laisser pointer maximum 2 heures à température ambiante afin de démarrer la pousse et libérer les précurseurs d'arômes.

Dégazer la pâte puis l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un film alimentaire. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Détailler à la forme et au poids souhaités, puis laisser pousser maximum 2 heures à 25°C.

Dorer avec du jaune d'œuf et cuire à 170°C - four ventilé.

CRÉMEUX PRALINÉ AMANDES-NOISETTES 50%

Chauffer le lait et ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide puis essorée.

Verser petit à petit ce mélange sur le **PRALINÉ AMANDES NOISETTES 50%**.

Ajouter ensuite la crème entière froide et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Mettre cette préparation dans un saladier et filmer au contact.

Laisser cristalliser minimum 3 heures au réfrigérateur.

APPAREIL À PAIN/BRIOCHE PERDU(E)

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Filmer et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Réaliser le crémeux au **PRALINÉ AMANDES-NOISETTES 50%** et laisser le cristalliser quelques heures au réfrigérateur.

Une fois cuite et refroidie, couper des tranches de brioche d'environ 3 cm d'épaisseur.

Verser dans un plat l'appareil à pain/brioche perdu(e) et déposer les tranches de brioche.

Filmer directement au contact la préparation et déposer sur le dessus un autre plat pour que les tranches de brioche restent bien immergées.

Réserver minimum 1 heure au réfrigérateur.

Au moment de servir, faire fondre du beurre dans une poêle et déposer délicatement les tranches de brioche.

Bien faire colorer chaque face (environ 5 minutes de chaque côté).

Attention si le beurre noirci, le débarrasser et répéter l'opération.

Dans chaque assiette, dresser harmonieusement le crémeux praliné et déposer deux tranches de brioche perdue.

Astuce de Chef

Alternative au crémeux praliné : pour les plus gourmands, vous pouvez accompagner vos tranches de brioche perdue simplement d'une cuillère de praliné.