

La brioche de Pâques inattendue



Ingrédients

- 120 ml de lait (entier pour moi)
- 1,5 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 550 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 8 jaunes d'oeufs + un blanc
- 200 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à soupe de Cointreau
- 2 cuillère à soupe de Cognac
- le zeste et le jus d'une orange (bio)
- 1 belle poignée de raisins secs noirs

Faites bouillir le lait et le retirer du feu. Ajouter le miel, puis 60 g de farine et mélanger. On obtient une pâte liquide. Laisser refroidir.

Dans un saladier assez haut, mélanger la levure avec 80 ml d'eau tiède (attention, elle ne doit pas être trop chaude, ça tuerait la levure).

Lorsque le mélange lait-miel a refroidi, le verser dans la levure et laisser gonfler une bonne heure. Quand le mélange a gonflé, fouetter dans un grand saladier les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le Cointreau, le Cognac, le jus et le zeste de l'orange, la vanille. Fouetter, puis ajouter les raisins et le blanc d'œuf monté en neige. [Note pour plus tard : je pense que la prochaine fois, je ferai gonfler les raisins dans l'alcool.]

Ajouter ensuite le mélange à base de levure et incorporer progressivement le reste de farine (soit 490 g si vous avez la flemme de faire le calcul). La pâte est très liquide, c'est normal.

Couvrir d'un torchon et laisser doubler de volume dans un endroit chaud (four à 30°C pour moi).

Beurrer le moule s'il n'est pas en silicone. J'ai pris un moule à savarin mais ça doit aussi marcher avec un moule à kougelhopf ou à brioche si on en a un. Dégazer la pâte (tant bien que mal parce qu'elle est super liquide et elle colle beaucoup) et la verser dans le moule. Laisser à nouveau lever une bonne heure.

Préchauffer le four à 170°C et enfourner pour 35-40 minutes en surveillant la cuisson.

J'ai badigeonné d'un sirop léger à la sortie du four pour un aspect plus brillant mais c'est facultatif. C'est parce qu'il me restait du sirop que j'avais fait pour une autre recette et que je ne voulais pas le jeter.

J'avoue avoir eu quelques déboires au démoulage : il s'est un peu cassé sur les côtés mais ça ne se voyait pas trop.

Au final, le goût était très proche de celui du panettone et du coup, ça m'a donné envie d'essayer d'en faire. A suivre...

La brioche de Pâques est parfaite avec une bonne boisson chaude, mais je pense qu'elle doit aussi très bien passer avec une bonne barre de chocolat, ou avec un bon verre de Muscat de Rivesaltes bien frais.