

Brioche feuilletée au sucre façon Philippe Conticini



Bonjouuur à tous ! Aujourd'hui je vous propose une brioche vraiment mais vraiment excellente ! Elle est gourmande, moelleuse, croustillante, vraiment à tomber ! J'ai repris la recette du superbe blog "[Le popotte de Manue](#)" qui a fait sa brioche à la façon du grand pâtissier Philippe Conticini. Pour cette brioche je n'ai rien modifié à part la quantité de beurre du tourage, au lieu de 300g j'ai mis 200g. Cette brioche a vraiment énormément plus, tout le monde l'a adoré donc si vous ne l'avez pas encore testé je vous la conseille plus que fortement !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

100g de sucre en grains

Pour la pâte à brioche:

510g de farine

1c. à café de sel

15cl de lait

20g de levure de boulanger fraîche

3 oeufs

50g de beurre mou

Pour le tourage:

200g de beurre

Pour le sirop:

30g de sucre

30g d'eau

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Dans le bol d'un robot, mettez le sucre, les oeufs, le lait, la farine et enfin la levure émietlée dessus. Pétrissez pendant 5min, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Ajoutez alors le sel et beurre coupé en morceaux. Pétrissez jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et la pâte bien lisse, environ 2 à 3min.

Versez la pâte dans un saladier, déposez un film alimentaire au contact de celle-ci et laissez reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume, environ 1H30.

Après le temps de pousse, déposez la pâte sur du papier sulfurisé légèrement fariné, avec les mains farinées aussi dégazez la pâte. Mettez la pâte au réfrigérateur afin de stopper la levée et la rendre plus ferme de façon à pouvoir la travailler.

Pendant ce temps, donnez au beurre de tourage une forme rectangulaire de 20X25cm environ, en l'en fermant dans du papier sulfurisé et en l'aplatissant avec un rouleau à pâtisserie. Mettez-le au réfrigérateur de façon à ce qu'il soit de la même température que la pâte.

Sortez le pâton du réfrigérateur et étalez-le en un rectangle de 45X25cm environ. Placez le beurre au centre du rectangle et rabattez les deux côtés de la pâte sur le beurre afin de l'enfermer dedans.

Mettez la "couture" face à vous et étalez le pâton sur 60 à 70cm.

Réalisez le 1er tour en rabattant le tiers inférieur sur le milieu puis le tiers supérieur sur le milieu aussi, comme un portefeuille. Tournez la pâte de 90° afin d'avoir la "couture" sur le côté gauche. Entreposez la pâte au réfrigérateur 20min.

Le premier tour est fait. Recommencez l'opération deux fois en laissant la pâte entre chaque reposer 20min au réfrigérateur de façon à obtenir trois tours.

Préparez le sirop:

Dans une casserole, versez le sucre ainsi que l'eau. Portez à ébullition, laissez frémir 1min puis laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Après les trois tours faits, étalez la pâte en un rectangle de 34 sur 45cm. Parsemez la surface de la pâte de sucre en grains en laissant 3cm en bas du rectangle. Passez le rouleau de façon à enfoncer les grains. Sur les 3cm restant, badigeonnez le sirop à l'aide d'un pinceau.

Roulez le pâton en serrant bien afin de former un boudin. Appuyez bien sur la soudure. A l'aide d'un file, découpez des tronçons d'environ 4 à 5cm. Placez-les au fur et à mesure dans des moules légèrement beurrés.

Laissez reposer de nouveau 30min à 1H, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Enfournez la brioche pour 30min. Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.