

Brioche au lait de noisette et au caramel



Aujourd'hui je vous propose une brioche bien moelleuse, bien gourmande et qui rappelle les saveurs hivernales: caramel, noisette,... Une brioche réalisée avec du lait de noisette et un caramel (que la pâte absorbe au final durant la cuisson mais qui laisse des petites marbrures super gourmandes) aussi au lait de noisette. J'aurais aimé qu'on sente davantage la saveur noisette (d'ailleurs je me suis aperçu, après avoir fait deux recettes avec ce lait, qu'on ne ressentait pas forcément trop le goût de noisette...) mais elle a tout de même un petit goût caramélisé super gourmand. Une brioche à la mie super moelleuse, filante, parfaite !

Pour environ 4-6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

25g de levure de boulanger fraîche

250g de lait de noisette

45g de sucre

75g de beurre à température ambiante

1/2c. à café de sel

420g de farine

Pour le caramel au lait de noisette:

50g de golden syrup

130g de sucre

100g d'eau

100g de lait de noisette

10g de beurre demi-sel

Préparation:

Préparez la pâte:

Emiettez la levure de boulanger dans le bol d'un robot.

Faites tiédir le lait de noisette environ 30sec au four à micro-ondes. Versez-le sur la levure et délayez-la.

Ajoutez alors le sucre, le beurre et mélangez.

Ajoutez dans le robot la farine ainsi que le sel. Pétrissez pendant 5 à 10min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, homogène, souple et qui se détache des parois du bol.

Déposez la pâte dans un saladier. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 1H près d'une source de chaleur.

Préparez le caramel au lait de noisette:

Pendant que la pâte pousse, préparez le caramel.

Versez l'eau et le golden syrup dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen.

Quand le mélange frémit, ajoutez le sucre. Laissez le mélange se colorer sans mélanger, en remuant seulement la casserole.

Pendant ce temps, faites chauffer le lait de noisette au four à micro-ondes.

Une fois que le caramel ait pris une couleur ambré, ajoutez hors du feu le lait puis le beurre. Mélangez rapidement et remettez sur feu doux 1 à 2min toujours en mélangeant.

Versez le caramel dans un pot et entreposez-le au réfrigérateur.

Une fois que la pâte a levé, déposez-la sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Étalez le caramel sur le rectangle de pâte à l'aide d'une c. à soupe en laissant un bord d'environ 2cm.

Pliez la pâte en deux dans le sens de la longueur puis formez un boudin. Torsadez ce dernier en l'enroulant sur lui-même. Déposez délicatement la brioche dans un moule carré préalablement beurré.

Couvrez de nouveau d'un film alimentaire ou d'un linge humide et laissez lever pendant 30-45min près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 175°C.

Badigeonnez la brioche avec le caramel qui ait sorti de la brioche et enfournez pour 35min, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Laissez tiédir avant de démouler et de déguster.