

Pain brioché à la compotée de fraises et son streusel



Hey tout le monde ! A l'heure que je vous écris je suis désormais bachelière ! Enfiiniin ! Enfin bref, passons à la recette. Aujourd'hui je vous propose un irrésistible pain brioché à la compotée de fraises et avec son streusel, une délicieuse recette que j'ai trouvé sur le blog anglais "[Seasons and Suppers](#)" et que j'ai donc dû traduire. Quand j'ai vu ce magnifique pain brioché sur son blog il m'a tout de suite donné envie et il fallait absolument que je test ! Un pain brioché très très gourmand avec sa compotée de fraise et qui est parfait pour un petit déjeuner au soleil sur la terrasse. Par ailleurs, pour cette recette j'ai pris quelques photos pour l'explication du façonnage pour que ce soit ainsi plus compréhensible.

Pour un pain brioché de 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Sucre glace

Pour la pâte à pain brioché:

500g de farine T65

1c. à café de sel

2c. à soupe 1/2 de sucre

125ml d'eau tiède

250ml de lait

10g de levure de boulanger fraîche

50g de beurre doux fondu

Pour la compotée de fraises:

400g de fraises, lavées, équeutées et coupées en morceaux

83g de sucre

62ml d'eau

2c. à soupe rase Maïzena

Pour le streusel:

3c. à soupe de farine T45

2c. à soupe de sucre

2c. à soupe de beurre ramolli

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Dans un bol, délayez la levure de boulanger dans l'eau tiède et le lait. Laissez reposer 5min.

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez alors la levure diluée dans l'eau et le lait ainsi que le beurre fondu. Pétrissez durant 10 à 15min, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se décolle des parois du bol.

Mettez la pâte obtenue dans un bol, couvrez et laissez reposer durant 1H.

Préparez la compotée de fraises:

Pendant que la pâte repose, mettez tous les ingrédients de la compotée dans une casserole, mélangez et faites chauffer sur feu moyen puis portez à ébullition.

Laissez bouillir environ 4 à 5min, jusqu'à ce que les fraises soient tendres. Versez la compotée dans un mixeur et mixez rapidement de façon à garder encore des morceaux.

Versez dans un bol et laissez refroidir à température ambiante. Couvrez et entreposez au réfrigérateur.

Préparez le streusel:

Pendant que la pâte est toujours en train de reposer, préparez le streusel.

Mélangez tous les ingrédients dans un petit bol du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier et des grosses miettes.

Couvrez et placez au congélateur.

Façonnage:

Une fois le temps de pousse fini, versez votre pâte sur un plan de travail fariné. Pétrissez rapidement puis étalez-la en un grand rectangle.

Répartissez sur toute la surface la compotée de fraises refroidie en laissant une marge d'environ 3cm.

Roulez la pâte sur sa longueur de façon à avoir un grand rouleau (ce n'est pas grave s'il se déchire un peu).

Déposez délicatement votre rouleau en spirale dans un moule rond d'environ 24cm de diamètre préalablement beurré.

Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer à température ambiante 45min.

Préchauffez le four à 180°C (th.5-6).

A l'aide d'une paire de ciseaux, incisez votre pain brioché tous les 10cm environ.

Sortez votre streusel du congélateur et répartissez-le sur toute la surface du pain brioché (je n'ai pas tout mis). Enfournez pour 35 à 40min.

A la sortie du four, laissez complètement refroidir le pain brioché, démoulez-le délicatement, saupoudrez du sucre glace dessus et dégustez.