

PECHE

Pâte à brioche (après la première pousse ou « pointage »)

Sirop « léger » (100 g de sucre, 170 g d'eau : porter à ébullition, laisser tiédir et parfumer au rhum).

Crème mousseline parfumée au rhum

Abricotine (ou confiture/gelée d'abricots) et quelques fruits confits pour la présentation.

Détailler des petites boules (30 g par boule) en pâtes à brioche.

Poser sur une plaque, aplatir, dorer. Laisser lever (à environ 30 °C), puis quand les boules ont doublé de volume, arrêter la pousse et dorer à nouveau légèrement.

Cuisson à four chaud (210 °C environ), pendant 6 mn.

Après refroidissement, creuser le milieu des boules de brioche, et imbiber les « copieusement » de sirop au rhum (trempier les demi-brioche dans le sirop avec une écumoire, et égoutter les sur une grille).

Assembler les deux parties avec, au milieu, une bonne cuillère de crème mousseline au rhum.

Passer au froid (frigo pendant au moins une demi-heure, ou congélateur pendant 10 mn environ)

Napper avec de l'abricotine ou de la confiture, préalablement chauffée jusqu'à la rendre liquide (très légère ébullition). Puis rouler les boules dans le sucre cristal (légèrement coloré en rouge).

Ajouter un décor en fruits confits sur le dessus.