

Chinois aux cerises amarena



Il me restait des cerises amarena dans mon placard dont je ne savais que faire jusqu'à ce que j'ai l'idée de les intégrer dans un chinois ! Une délicieuse brioche suuuper moelleuse roulée avec des cerises amarena tendres. Parfumée, gourmande, cette brioche a eu beaucoup de succès, de quoi commencer une bonne semaine ! ;)

Pour une grosse brioche d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

450g de farine

15g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

70g de sucre

150g de lait tiédi

2 jaunes d'oeufs

1 oeuf

110g de beurre

Pour la garniture:

200g de cerises amarena

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Délayez la levure de boulanger dans le lait tiédi.

Dans le bol d'un robot, versez la farine avec le sel et le sucre. Creusez un puits et déposez-y les jaunes d'oeufs et l'oeuf.

Commencez à pétrir tout ajoutant le mélange lait-levure. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol environ 5-6min.

Ajoutez alors le beurre coupé en morceaux et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol de nouveau.

Versez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer environ 2H à température ambiante.

Façonnage et garniture:

Dégazez rapidement la pâte sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle. Étalez les cerises amarena sur toute la surface de la pâte en laissant un bord d'environ 3cm. Roulez la pâte sur elle-même et soudez les extrémités pour que la garniture ne s'échappe. Coupez des tronçons et placez-les au fur et à mesure dans un moule carré légèrement beurré.

Couvrez d'un torchon et laissez reposer 1H30 à 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Badigeonnez la brioche avec le jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau. Enfournez pour environ 35min, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et dorée.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de déguster.