

Chinois alsacien aux noisettes

1 – la Pâte à Brioche (selon Julia Child, traduite chez Papilles et Pupilles)

Il vous faudra un robot pâtissier ou alors une machine à pain pour le pétrissage (sinon c'est très long)

1 – « l'éponge »

- 85ml de lait entier tiède
- 20g de levure fraîche ou un sachet de levure de boulanger déshydratée (type Briochin)
- 1 oeuf
- 360g de farine T55

Dans un saladier, versez le lait tiède, la levure et l'œuf. Mélanger. Mettez cette préparation dans votre robot boulanger ou dans votre machine à pain avec 180g de farine. Pétrissez 4 ou 5 minutes.

Une fois le pâton amalgamé, versez 180g de farine sur le pâton en pluie et ne touchez plus à rien pendant 30 à 40 minutes.

Au bout de 30 à 40 minutes, l'éponge est prête : le pâton doit avoir poussé et la farine est craquelée

2 – La pâte à brioche

- votre « éponge »
- 100 à 150g de sucre (selon si vous aimez sucré ou pas trop sucré)
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs battus
- 200g de farine (approximativement)
- 170g de beurre à température ambiante

Verser le sucre, le sel, les œufs battus et 180g de farine sur l'éponge. Mettez votre robot pétrisseur ou votre machine à pain (programme pâte) en route. Il faut pétrir au moins 20 à 25 minutes. Si vous voyez que la pâte ne se décolle pas des bords de la cuve, ajoutez les 20g de farine supplémentaire en saupoudrant petit à petit .

Incorporation du beurre :

Votre beurre doit donc être mou (pas liquide) et coupé en dés. Ajoutez dans la cuve de votre robot ou MAP une cuiller de beurre et relancer le programme pétrissage. La pâte se délite un peu puis le beurre s'incorpore. Ajoutez donc le beurre cuillère par cuillère en attendant à chaque fois qu'il soit bien incorporé à la pâte avant d'en remettre.

Beurrez ou huilez un grand saladier et mettez votre pâton dedans.

2 options possibles :

1. Ou vous faites lever à température ambiante pendant 2h à 2h30 dans le saladier couvert à l'abri des courants d'air : Il faut que le pâton double de volume, pas plus.
2. Ou vous faites lever toute la nuit dans la partie la moins froide de votre réfrigérateur (pousse lente). Il faut laisser minimum 4 à 6 heures et maximum une nuit

2 – la farce à la noisette

Préparation de la farce, mélanger :

- 100 g de noisettes en poudre
 - 1 paquet de sucre vanillé
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 4 cuillères à soupe de lait
 - 50 g de sucre
 - 1 cuillère à soupe de cannelle
-
- Pour le glaçage : 100g de sucre glace et quelques gouttes d'eau

Fariner votre plan de travail et étaler là en un rectangle d'un bon centimètre d'épaisseur, à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Faire fondre 40 g de beurre et badigeonner à l'aide du pinceau toute la pâte.

Étaler la farce bien mélangée sur ce rectangle, rouler le rectangle sur lui même, comme un biscuit roulé, et à l'aide un bon couteau, couper 8 morceaux de taille égale pour obtenir 8 escargots.

Dans un grand moule de 28 cm, disposer les escargots au centre. 1 escargot au centre et 7 autour. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer pendant 1h.

Au bout d'une heure, les escargots ont poussés et ont pris toute la place dans le moule !

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Badigeonner le chinois d'un jaune d'œuf battu avec un peu de lait, et enfourner pendant 30 -35minutes. Bien le surveiller, s'il colore trop mettre une feuille d'aluminium sur le chinois. Dès que la lame de couteau ressort sèche du chinois, c'est que c'est cuit ! (attention à ne pas trop cuire, la brioche serait trop sèche)

A la sortie du four, badigeonner le chinois du sucre glace liquide, à l'aide d'un pinceau.

PS : s'il vous restait de la pâte à brioche une fois le rectangle découpé, façonnez des briochettes natures, au sucre ou aux pépites de chocolat par exemple ! Et procédez le même façon : façonnez – laissez poser 1h – badigeonner de jaune d'œufs +lait – passer au four 10-15minutes selon la taille des briochettes

Sources =

<http://www.papillesetpupilles.fr/2006/10/la-brioche-de-julia-child.html/>
http://www.marmiton.org/recettes/recette_chinois-brioche_48505.aspx