

Brioche léopard - ou pain au lait...



Brioche léopard

Pour un moule de 22 x 11 cm :

25 gr de fécule de maïs

250 ml de lait + pour badigeonner

50 gr de beurre

1 orange non traitée

70 gr de sucre

3,5 gr de levure sèche de boulanger

375 gr de farine (mi T55/T45)

Pour la pâte marron foncée :

15 gr de cacao en poudre non sucré + 1 c à s de lait

Pour la pâte marron plus clair :

5 gr de cacao en poudre non sucré + 1 c à c de lait

Pour le glaçage :

90 gr de chocolat noir pâtissier

30 ml de lait

30 gr de noisettes

Dans une casserole, mélanger, à l'aide d'un fouet, la fécule de maïs et le lait. Porter à ébullition en remuant sans cesse. *Attention, le mélange va épaissir d'un coup.* Retirer du feu, ajouter le beurre. Bien mélanger.

Transférer la préparation dans un récipient et laisser tiédir environ 30 à 40 minutes. *La température doit descendre en dessous de 50°C pour ne pas « tuer » la levure.*

Ajouter la farine, le sucre et la levure. Mélanger et laisser reposer 10 minutes. *Si votre levure doit être réhydratée avant utilisation, procédez comme indiqué par le fabricant en prélevant un peu de liquide de la recette.*

Pétrir une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et élastique.

Couper la pâte en 2. Dans une moitié, ajouter les zestes de l'orange, prélevés à l'aide d'une râpe fine. Mettre de côté, sous un linge. *Ce sera la pâte claire.*

Couper l'autre moitié en 2 morceaux.

Dans l'un, ajouter 15 gr de cacao mélangé au lait. L'incorporer en pétrissant pour obtenir la pâte marron foncée.

Dans l'autre, ajouter 5 gr de cacao mélangé au lait. et l'incorporer afin d'obtenir la pâte marron plus clair.

Je récapitule au cas où je vous ai déjà perdu : pâte claire = 1/2 de la préparation, pâte marron foncée = 1/4 et pâte marron clair = 1/4

Former des boules avec chaque pâte. Les fariner légèrement et les disposer dans un récipient fermé hermétiquement. Les entreposer au réfrigérateur 12 h OU laisser reposer 1h30 à température ambiante.

Le lendemain ou 1h30 plus tard :

Diviser chaque morceau de pâte en 2. Puis une moitié en 3 et l'autre moitié en 4. *Vous obtenez donc 7 morceaux de chaque couleur. En tout, 21 morceaux. Ne vous prenez pas la tête à faire des parts égales. Faites « plus ou moins », le motif léopard n'est pas censé être régulier non ?*

(Voir les photos du pas à pas ci-dessous pour mieux comprendre... Parce que j'ai l'impression que mes explications ne sont pas tout à fait claires ! pas facile à rédiger cette recette... ;))

Prendre un morceau de pâte marron clair. Former un boudin fin, l'aplatir puis l'enrouler sur lui-même.

Prendre un morceau de pâte marron foncée, former un boudin d'une quinzaine de cm puis l'aplatir. Poser la pâte marron clair dessus et enrouler la pâte marron foncée par-dessus. *Vous pouvez l'entourer complètement et souder ou seulement une partie. J'ai fait un peu des 2, selon les morceaux.*

Prendre un morceau de pâte claire, former un boudin, juste un peu plus grand que le marron foncé, puis l'aplatir. Poser le boudin marron foncé dessus et refermer la pâte claire dessus. Bien la souder.

Renouveler jusqu'à épuisement des morceaux de pâte.

Rouler chaque boudin pour l'étirer et qu'il fasse environ le double de la longueur du moule (env. 42 cm). Les couper en 2 puis les disposer dans le moule chemisé de papier cuisson, ou beurré si nécessaire. Alternier les parties coupées à chaque bout du moule.

Couvrir d'un linge propre et laisser reposer 1h à 1h30 à température ambiante. Elle doit doubler de volume.

Préchauffer le four à 200° C, avec un récipient d'eau.

Badigeonner la brioche d'un peu de lait.

Enfourner et baisser immédiatement à 170° C. Cuire 35 à 40 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

Faire fondre le chocolat avec le lait. Verser sur la brioche. Saupoudrer de noisettes concassées.

Pas à pas de la brioche léopard



