


Brioches monstres

env. 15 - 20 pièces

 Moyen Jusqu'à 60 Min.**Matériel**

1 plaque de cuisson
papier cuisson
1 poche à douille

Pour la pâte levée:

450 gr. de farine de blé
1 sachet de Levure de Boulangerie Dr.Oetker ancel
100 gr. de beurre pommade (mou)
80 gr. de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker ancel
zestes rapés d'un citron non traité
4 jaunes d'oeufs
1/4 L de lait tiède

Pour la crème :

1 jaune d'oeuf
2 c. à s. de sucre glace
3 c. à s. de mascarpone
3 feuilles de Ma Gélatine ancel
quelques gouttes de eau de fleur d'oranger ou d'arôme naturel de vanille
1/4 L de crème fraîche liquide

Pour la décoration:

confiture de framboise

- 1 Tapissez la plaque d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :
Four électrique: 190°C
Four à chaleur tournante: 170°C
- 2 **Préparation de la pâte levée :**
Dans un récipient, tamisez la farine et mélangez avec la levure de boulangerie. Incorporez tous les autres ingrédients dans l'ordre et pétrissez la préparation au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Recouvrez la jatte et laissez reposer la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double visiblement de volume.
- 4 Pétrissez la pâte à la main et formez un boudin de 5 cm de diam. Coupez 15 à 20 morceaux de pâte et façonnez des boules à la main. Disposez-les sur la plaque de cuisson. Veillez à les espacer suffisamment pour éviter qu'elles ne se touchent lors de la cuisson. Laissez reposer les boules de pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elles augmentent de volume. (env. 1/3).
- 5 Placez la plaque au four et faites cuire :
Positionnement de la grille: Bas
Temps de cuisson : env. 20 Min.
- 6 Sortez les brioches du four, laissez-les refroidir puis coupez-les en deux dans leur épaisseur.
- 7 **Préparation de la crème :**
Mélangez le jaune d'œuf et le sucre glace. Faites chauffer au bain-marie et battez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Hors du feu, ajoutez le mascarpone et remuez bien.
- 8 Préparez la gélatine en respectant les instructions figurant sur le paquet. Faites chauffer avec la fleur d'oranger ou l'arôme de vanille et remuez bien.
- 9 Montez la crème fraîche en chantilly, puis réservez env. 3 c. à soupe. Lorsque la crème au mascarpone commence à gélifier, incorporez la chantilly.
- 10 Versez la crème dans une poche à douille. Fourrez l'intérieur de la brioche. Pour former les dents, déposez la crème par petites touches en formant des pointes puis superposez une deuxième couche. Placez au frais.



- 11 Faites chauffer la confiture de framboises puis passez-la au tamis. Versez la confiture dans une poche à douille et décorez entre « les dents ». Versez les 3 c. à soupe de chantilly que vous aviez réservée dans la poche à douille et dessinez les yeux. Pour les pupilles, versez une goutte de confiture.

