



SIGNATURE
FRUIT

BRIOCHE POMME & MYRTILLE



Recette originale de
Christophe NIEL





RECETTE POUR 2 TARTES DE Ø 22 CM

PÂTE À BRIOCHE

FARINE GRUAU OU T65	250
SUCRE	30
SEL	6
LEVURE	10
ŒUFS	160
BEURRE	125

Pétrissage

Fraser la farine, le sel, le sucre et les 2/3 des œufs bien froids et la levure. Ajouter le reste des œufs 1 minute après, afin que la brioche prenne du corps. Pétrir 5 à 10 minutes, il faut que la pâte se décolle de la cuve. Ajouter le beurre pommade petit à petit. La pâte doit se décoller de nouveau.

Fermentation

Laisser pousser à température ambiante 1 heure. Rabattre la pâte, la déposer dans un bac, la couvrir d'un plastique et la mettre au froid jusqu'au lendemain. Le lendemain, détailler et façonner à la forme voulue.

INSERT POMME MYRTILLE

POMME	250
COMPOTÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	250
SUCRE	50
PECTINE NH	5
JUS DE CITRON	25

Mélanger les pommes coupées en cube avec la compotée myrtille.

Chauffer le tout à 50°C, ajouter le mélange sucre et pectine.

Couvrir et cuire le tout 5 minutes à feu doux. Hors du feu ajouter le jus de citron.

Couler aussitôt dans 2 flexipans de diamètre 180 mm.

Mettre au grand froid.

CRUMBLE DE NOISETTES

BEURRE	15
SUCRE CASSONADE	15
POUDRE NOISETTE	15
FARINE	15

Sabler tous les ingrédients grossièrement.

Émietter sur une plaque.

Réserver au froid.

NAPPAGE MYRTILLE

PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	140
EAU	75
GLUCOSE	40
PECTINE NH	3
SUCRE	40

Chauffer à 50°C la purée de myrtille, l'eau et le glucose.

Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine.

Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum à 4°C.

Au moment, réchauffer à 40°C, mixer, napper.

Prendre 2 pâtons de 250 g de pâte à brioche et abaisser en cercle beurré de Ø 22 cm.

Laisser pousser 1 heure environ à 26°C.

Dorer le tour du cercle et éparpiller le crumble.

Déposer l'insert congelé pomme/myrtille au centre en appuyant légèrement.

Cuire aussitôt environ 20 minutes à 150°C au four ventilé ou 200°C au four à sol.

Refroidir. Napper au nappage myrtille.

