

Saint-Genis

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte à brioche :

500g de farine, 10g de levure de boulanger, ½ dl de lait, 6 œufs, 300g de beurre, 5g de sel, 20g de sucre, 1 cuillère de fleur d'oranger, 1 œuf pour la dorure

Pour la crème pâtissière :

350 de lait entier, 40g de Maïzena, 70g de sucre, 2 œufs, 300g de pralines roses.

La pâte à brioche :

Dans la cuve d'un batteur, verser la farine, le sel et le sucre.

Mélanger au crochet à première vitesse et ajouter le lait dans lequel est dissoute la levure.

Incorporer les œufs pratiquement en même temps, la fleur d'oranger et mélanger toujours en première vitesse jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve.

Ajouter alors le beurre en petits dés, froid, tourner en 1^{ère} vitesse jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé à la pâte.

Sortir le crochet, couvrir la cuve d'un torchon et laisser pousser une heure à température ambiante.

Rabattre la pâte avec 4 ou 5 tours de maryse et laisser repousser trois heures au frais.

La crème pâtissière :

Délayer la Maïzena dans ¼ de lait.

Ajouter les œufs et le sucre.

Faire bouillir le reste du lait, ajouter le 1^{er} mélange et cuire 5mn.

Ajouter le pralin et débarrasser dans une calotte.

Montage :

Bouler 10 boules de pâte à brioche de 50g, les aplatir, le garnir de crème pâtissière et de pralines.

Les plier en 4 comme une tulipe et les ranger côte à côte dans un moule à génoise de 20cm de diamètre.

Laisser pousser 1 à 2 heures à température ambiante.

Dorer à l'œuf et cuire 30mn au four à 180° jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.