

Brioche tressée, marmelade de prunes, sorbet prunes

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la brioche :

500g de farine, 20g de levure de boulanger, 5cl de lait, 6 œufs, 300g de beurre, 5g de sel, 20g de sucre

Finition :

1 œuf pour la dorure, 100g de sucre grain

Pour la compote et le sorbet :

2kg de prunes de plusieurs variétés (selon le marché ou le jardin), 2dl de Muscat de Beaume de Venise, 200g de sucre, un très bon alcool de prune

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 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 et 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.

Sortir la pâte à brioche de la cuve et façonner 3 boules égales. A partir de ces boules réaliser 3 longs boudins. Les placer sur une plaque à pâtisserie et former une tresse.

Laisser pousser 2 heures à température ambiante.

Lorsqu'elle est poussée, dorer la brioche à l'œuf, parsemer de grains de sucre et les cuire au four à 180° pendant 35 mn.

La compote :

Dénoyauter les prunes et les cuire rapidement dans le Beaume de Venise avec le sucre. Prélever la moitié de la compote et la mixer finement. Placer le coulis dans la sorbetière et turbiner pour obtenir un sorbet de prune. Réserver le reste de la compote au froid.

Dressage :

Répartir les prunes dans 6 assiettes creuses et poser dessus une quenelle de sorbet. Arroser selon les goûts d'une généreuse larme d'alcool de prune. Servir la brioche à part.