



Plats d'accompagnement

Brioche de Noël alsacienne

Pour 6 personnes.

Ingrédients

150 grammes de fruits secs (au choix, en cubes)
50 grammes de noix de pécan (hachées gros)
250 grammes de beurre (doux + extra)
200 grammes de massepain (blanc)
80 grammes de levure (fraîche)
250 millilitres de lait (tiède)
850 grammes de farine
200 grammes de sucre
sucre en poudre
5 œufs
pincer sel

Méthode de préparation

Battez les œufs avec le lait tiède et dissolvez-y la levure. Mettez la farine avec le sucre et le sel dans un plat puis incorporez-y petit à petit le mélange de lait. Ajoutez le beurre morceau par morceau puis pétrissez pour avoir une pâte homogène. Formez une boule, couvrez avec un essuie de cuisine et laissez lever 45 minutes.

Hachez finement le massepain. En pétrissant incorporez à la pâte le fruit confit, le massepain et les noix de pécan. Laissez la pâte lever à nouveau pendant 45 minutes.

Préchauffez le four à 190°C. Roulez la pâte pour former un carré. Roulez le carré en une longue saucisse. Coupez la saucisse en deux sur la longueur puis tressez les deux parties. Faites un cercle avec la tresse et déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 35 minutes jusqu'à ce que la couronne soit brun doré.

Laissez refroidir un peu et saupoudrez royalement de sucre impalpable. Servez de suite.

Ustensiles de cuisine

Four

