

Chinois revisité : crème d'amande & Griottines



Ingrédients :

Brioche

- * 500g de farine T55
- * 10g de sel
- * 5 œufs
- * 65g de sucre
- * 30g de levure
- * 200g de beurre

Crème d'amande :

- * 50g de beurre
- * 50g de poudre d'amandes
- * 50g de sucre
- * 1 œuf
- * 50g de crème pâtissière (facultatif)

Recette :

Mélangez les œufs, le sucre, le sel, la farine & la levure.

Ajoutez ensuite le beurre (préalablement sorti du réfrigérateur).

Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des bords.

Laissez reposer une nuit au frais.

Pour la crème d'amande, blanchir le beurre & le sucre, avant d'y ajoutez la poudre d'amande. Incorporez l'oeuf. Bien fouettez à chaque étape. (Ajoutez la crème pâtissière). Réservez.

Prélevez 200g de pâte, l'étalez en rectangle. Déposez de la crème d'amandes, puis des Griottines coupées en 2.

Roulez du côté le plus large, puis couper des « tronçons ».

Placez le tout côte à côte dans un moule à cake chemisé de papier.

Enfournez une quinzaine de minutes à 180°.

A la sortie du four, terminez par un peu de nappage abricot.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre, la levure, la poudre d'amandes, le nappage, les Griottines, la préparation pour crème pâtissière.