

Brioche feuilletée Matcha, chocolat noir et sucre perlé



Ingrédients

- 350g de farine
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 45 g de sucre
- 21g de levure de boulanger fraîche
- 220g de beurre de qualité pour le tourrage
- 3 cuillères à soupe de de sucre perlé
- 2 cuillères à café bombée de thé Matcha
- 3 cuillères à soupe de pépites de chocolat noir

Jour J-2

Dans le bol du robot, mettre la farine, le sel, le thé matcha. Faire un puits au milieu et casser les œufs. Autour, en veillant à ce que les ingrédients ne se touchent pas, ajouter le sel, le sucre et la levure émietlée. Pétrir une bonne dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.

Déposer la pâte dans un saladier, filmer et laisser reposer une nuit au frais.

Jour J-1

Fariner légèrement un plan de travail, dégazer la pâte et l'étaler en forme de rectangle, d'une épaisseur d'environ 1 cm.

Déposer le beurre sur une feuille de papier sulfurisé et refermer la feuille. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, taper sur le beurre afin de lui donner une forme rectangulaire et plate, de la taille de la moitié de la pâte étalée.

Déposer le beurre sur la partie inférieure de la pâte, recouvrir avec la seconde moitié de pâte. Faire pivoter la pâte de façon à ce que le bord ouvert soit à gauche, donner un coup de rouleau puis replier la pâte encore une fois sur elle-même.

Mettre au frigo pour une demi-heure, puis recommencer l'opération. En tout, le faire trois fois (je crois que je l'ai fait 4 fois car je me suis perdue dans mes comptes).

Lorsque les 3 tours ont été faits, étaler la pâte en forme de rectangle, puis disposer dessus les pépites de chocolat noir et le sucre perlé.

Rouler la pâte en boudin serré dans le sens de la longueur, puis découper le boudin en tronçons de 3 à 4 cm de largeur.

Déposer les tronçons dans un moule type moule à manqué en les espaçant, filmer et laisser au frigo toute la nuit.

Jour J

Sortir la brioche du frigo.

Préchauffer le four à 170°C, sur chaleur tournante si possible.

Enfourner la brioche pour une demi-heure, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée : l'odeur qui s'échappe du four est absolument divine à ce stade.

Attendre une dizaine de minutes avant de démouler. Entre nous, c'est lorsqu'elle est tiède qu'elle est au top de sa forme, mais froide, elle passe aussi très bien : le temps que j'arrive au boulot, elle avait malheureusement refroidi, mais elle ça ne nous a pas dérangés : on a tout fini.