

Makocz (brioche au pavot)



Difficulté



Coût



Préparation

20 min

Repos

2h00

Cuisson

30 min

Personnes

8

Ingrédients

La pâte à brioche 500 g de Farine

125 g de Beurre

3 Oeufs

150 g de Sucre

1 sachet de Sucre vanillé

50 g de Levure fraîche

25 cl de Lait

Zeste de citron ou d'orange

La farce 400 g de Pavot noir

200 g de Sucre semoule

3 cuillères à soupe de Miel

1 Blanc d'oeuf

50 g de Beurre

2 cuillères à soupe d' Amandes en poudre

Raisins secs

1 sachet de Sucre vanillé

Préparation

Préparation de la farce

1. Rincez le pavot et faites le bouillir quelques instants. Laissez reposer 30 minutes. Égouttez et mixez grossièrement le tout.
2. Mélangez avec le sucre, le beurre fondu, le miel, les amandes en poudre, le sucre vanillé, le zeste et les raisins. Incorporez délicatement le blanc d'œuf battu en neige.

Préparation de la pâte

- Délayez la levure dans deux cuillères à soupe de lait chaud, une cuillère à soupe de sucre et une de farine. Laissez monter.
- Mélangez la farine, le beurre fondu, les œufs, le reste de lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure diluée, le zeste et une pincée de sel.
- Travaillez longtemps la pâte pour qu'elle soit homogène mais pas trop épaisse. Couvrez-la d'un torchon propre et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte au rouleau et lui donnez une forme carré et une épaisseur de 2 cm environ.
- Étalez de la farce et roulez le tout à l'aide du torchon. Vous pouvez laisser la brioche en long roulé, ou la découper en tranches de 5cm environ. Faites reposer la brioche au four pendant 30 minutes, puis badigeonnez de jaune d'œuf. Faites cuire à four chaud (180°) pendant 30mn.