



TROUSSEAU

LA BRIOCHE

Ses formes généreuses sont l'une des meilleures raisons de se lever le matin.

texte Séverine Renou



1 • LA BASE

Sans farine, pas de brioche! Sa qualité est donc essentielle et on la choisit de type « faible » (idéalement en dessous de T65) pour la texture (**farine de blé biologique T55, Moulin du Rey, 12,90 € les 5 kg**).

2 • ÇA LA GONFLE

Ce carré de 42 g de levure fraîche est l'ingrédient indispensable pour la pousse (**levure fraîche L'Hirondelle, Lesaffre, 0,39 €**).

3 • LE TOUR DE LA BRIOCHE

Si ce livre fait la part belle aux babkas, on y apprend aussi que l'amour de la brioche est international (**Babkas & autres délicieuses brioches de Sarah Crosetti, Éditions Marabout, 15,90 €**).

4 • UN GOÛT DIABOLIQUE

Envie de faire rocker votre brioche? Cette confiture artisanale cassis et rhum est prête à y mettre le feu (**confiture Hellyjam cassis et rhum, Muroise & Cie, 5,20 € le pot**).

5 • CHIC PARISIEN

Ce moule est le garant d'une certaine tradition gourmande (**moule à brioche parisienne 22 cm, de Buyer, 8,50 €**).

6 • TOUCHE FINALE

En hêtre huilé, ce pinceau de cuisine pratique l'art de la dorure comme nul autre (**pinceau de cuisine, Ah! Table!, 3,14 €**).

7 • LE PETIT TRUC EN PLUS

Il suffit de rajouter des perles en sucre sur la brioche pour craquer (**perles de sucre, Daddy, 3,99 €**).

8 • MARIAGE D'AMOUR

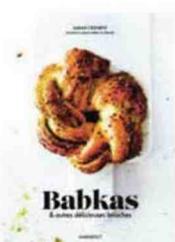
Entre la cannelle et la brioche, c'est une évidence et ce n'est pas le cinnamon roll qui dira le contraire (**cannelle en poudre, Ethiquable, 3,50 € le pot**).



1



2



3



4



5



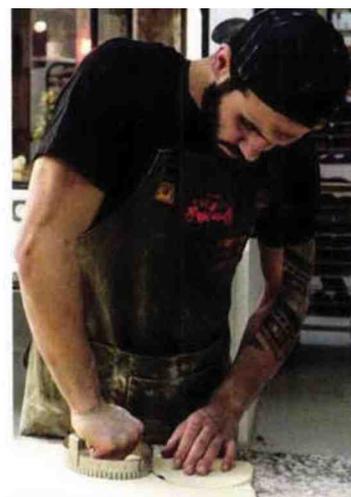
6



7



8



3 QUESTIONS À

Julien Abourmad

Le chef pâtissier Julien Abourmad cultive depuis longtemps l'art de la brioche qu'il exerce aujourd'hui chez The French Bastards* dont il est l'un des cofondateurs. C'est à cette adresse que l'on peut notamment goûter sa fameuse babka réalisée à partir de la recette de sa grand-mère.

QUEL EST LE SECRET DU MOELLEUX DE LA BRIOCHE ?

C'est une combinaison de plusieurs facteurs, mais trois sont véritablement essentiels : la qualité de la farine, l'hydratation de la brioche et enfin le temps de pétrissage.

COMMENT S'ASSURER D'UNE BONNE LEVÉE ?

Pour assurer une belle fermentation et par la suite une belle levée de pâte, je conseille une température précise de 26 °C en continu pendant 2 h 30.

JE METS QUOI DANS MA BRIOCHE POUR SURPRENDRE ?

Tout dépend du genre de surprise que vous souhaitez faire : vous pouvez mettre plusieurs sortes d'épices, rajouter des pépites de chocolat, mettre du crumble sur le dessus avant cuisson ou encore un insert de pâte à tartiner congelée à l'intérieur. La brioche est typiquement le genre de produit qui se prête à toutes les fantaisies.

*61 rue Oberkampf, 75011 Paris