



BRIOCHE PERDUE AU SAFRAN (8 personnes)

Recette d'Hélène Darroze, conseillée par Lucie

Pour la brioche

3 g de pistils de safran
500 g de farine
50 g de sucre
14 g de levure boulanger
10 g de sel
7 œufs
400 g de beurre

Pour la brioche perdue

3 œufs
25 cl de lait
2 cl de fleur d'oranger
50 g de beurre noisette
100 g de sucre en poudre

Mélanger au batteur la levure, la farine et le sucre, puis ajouter les œufs un par un, et le sel tout en continuant à pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol.

Ajouter le beurre en morceau et les pistils de safran et pétrir encore pour que la pâte se décolle à nouveau.

Déposer alors la pâte dans un moule à brioche, la laisser lever et doubler de volume pendant 3 heures environ, à température ambiante, puis mettre la brioche au four à 180°C.

Brioche perdue :

Laisser rassir la brioche pendant 2 jours puis détailler en tranches épaisses d'un bon centimètre.

Battre les œufs avec le lait et la fleur d'oranger, puis plonger les tranches des brioches dans ce mélange.

Faire fondre le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne noisette et y jeter les tranches de brioches imbibées. Quand elles sont colorées, les retirer. Dégraisser la poêle, verser le sucre en poudre et laisser cuire jusqu'à obtenir un caramel à peine doré puis poêler à nouveau les tranches de pain perdu rapidement. Servir avec des tranches d'ananas Victoria caramélisées !

Source : Hélène Darroze « Personne ne me volera ce que j'ai dansé »