

La Polonaise



Ingrédients pour 6 personnes au minimum :

Pour la brioche : 500g de farine, 5 œufs, 5g de sel, 30g de sucre, ½ cube de levure de boulanger (23g environ), 50g de lait, 250g de beurre

Pour le sirop : 2dl d'eau, 200g de raisins secs, 120g de sucre, 100g de rhum

Pour la crème pâtissière :

½ litre de lait, 3 œufs, 50g de Maïzena, 80g de sucre, 20g de beurre, 2dl de crème fouettée ferme

Pour la meringue italienne : 100g de blancs d'œufs, 200g de sucre semoule, 75g d'eau

Finition : 60g d'amandes effilées

La brioche :

Placer dans la cuve du batteur : la farine, le lait dans lequel on aura dilué la levure, le sel, le sucre, les œufs. Mélanger à l'aide du crochet à vitesse moyenne. Au bout de quelques minutes lorsque la pâte se décolle des parois, ajouter le beurre coupé en petits dés.

Pétrir à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.

Laisser pousser 2 heures à température ambiante.

Rabattre alors la pâte et laisser reposer 3 heures au froid dans une calotte couverte d'un papier film.

Bouler alors la pâte et la placer dans un moule à charlotte préalablement beurré. Laisser pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Dorer délicatement à l'œuf battu et cuire au four à 180° pendant 40mn environ. Laisser tiédir avant de démouler.

Les raisins :

Faire bouillir 3mn l'eau, le sucre et les raisins. Ajouter le rhum et laisser mariner.

La crème pâtissière :

Mélanger les œufs, la Maïzena et le sucre. Ajouter au lait bouillant et cuire en remuant constamment jusqu'à l'ébullition. La crème est alors épaisse. Ajouter le beurre et laisser refroidir en remuant de temps en temps. Lorsque la crème est froide ajouter les raisins égouttés et la crème fouettée.

La meringue :

Battre les œufs en neige ferme. Pendant ce temps mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition. Lorsque le sirop atteint la température de 118°, le verser sur les blancs montés tout en fouettant à pleine vitesse. Continuer jusqu'à ce que la meringue italienne soit tiède.

Montage :

Creuser la brioche en laissant les parois et le fond sur une épaisseur de 2cm. Imbiber légèrement la coque de brioche avec le sirop de cuisson des raisins ainsi que les morceaux retirés. Remplir la brioche en intercalant la crème et des morceaux de brioche imbibée. Masquer l'ensemble avec la meringue et saupoudrer d'amandes effilées. Colorer la meringue au four à 200° jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Laisser refroidir avant de couper en belles tranches.