

Four combiné vapeur
Temps de préparation : 30min
Temps de cuisson : 55min
Temps de repos : 1h

Brioche citrouille au chocolat

Pour 12 brioches



Panier de courses

Pour la pâte à brioche

1 œufs
370g de farine T45
250g de potimarron
85ml de lait à température ambiante
25 g de sucre
20 g de levure fraîche
1 pincée de sel
1 càs de cannelle
2 carrés de chocolat noir
Huile d'olive

Pour le dressage

1 œuf battu pour la dorure
Quelques bâtons de cannelle

Matériel

Robot pâtissier
Blender
Cul-de-poule
Plat universel Miele

Déroulé de la recette

Préparation de la purée de potimarron

Préchauffer le four en mode cuisson combinée vapeur + chaleur tournante à 200°C et 50% d'humidité.

Peler le potimarron et le déliter en morceaux.

Déposer le potimarron sur le plat de cuisson Universel Miele, napper d'un filet d'huile d'olive.

Mélanger les morceaux de potimarron et glisser au four en mode cuisson combinée vapeur + chaleur tournante à 200°C et 50% d'humidité pendant 20 minutes.

A la sortie du four, verser le potimarron cuit dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.

Réserver et laisser refroidir complètement.

Préparation des brioches :

Dans un petit bol, mélanger le lait, la levure et une cuillère à café de sucre.

Laisser reposer 10 minutes.

Verser dans la cuve du robot 150g de purée de potimarron refroidie, l'œuf, le reste du sucre, une pincée de sel, la farine, la cannelle et le mélange lait-levure.

Pétrir une dizaine de minutes.

La pâte reste collante, c'est normal.

Placer la pâte au four combiné vapeur en sélectionnant le programme « faire lever la pâte » pendant 30 minutes.

Dégazer la pâte, puis la diviser en 12 pâtons sur un plan de travail fariné.

Prendre un pâton, former une boule avec puis l'aplatir.

Placer au centre 2 carrés de chocolat puis replier les bords tout autour.

Former de nouveau une boule avec le pâton.

Faire de même avec chacun des pâtons de brioche au potiron.

Ficeler les pâtons, sans trop serrer, afin de donner une forme de citrouille à la cuisson.

Glisser à nouveau au four en programme « faire lever la pâte » pendant 20 minutes.

Badigeonner les brioches d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Enfourner en cuisson combinée vapeur + Chaleur tournante à 180°C et 30% d'humidité pendant 25 minutes.

A la sortie du four, une fois les brioches refroidies, couper les ficelles et les retirer délicatement.

Pour décorer, découper quelques morceaux de bâtons de cannelle et les placer au centre des brioches pour former le pédoncule des citrouilles.

Il faudra bien penser à retirer ces bâtons de cannelle au moment de déguster les brioches citrouille !