



Brioche fine aux fraises et fenouil

Une recette de Yannick Alléno, chef multi-étoilé du Pavillon Ledoyen, également à la tête du restaurant Le Jardin et La Grande Table Marocaine au Royal Mansour Marrakech

Recette pour une brioche

Ingrédients

Pour la pâte à brioche

- 500 g de farine de blé
- 60 g de sucre
- 10 g de sel
- 20 g de levure de boulangerie
- 2 gros œufs
- 160 ml de lait
- 50 ml d'eau
- 175 g de beurre
- De la confiture de fraise

Pour le fenouil semi-confit

- 3 têtes de fenouil
- 250 g de sucre
- 2 gousses de vanille (ou poudre de vanille ou extrait de vanille)
- 0,5 l d'eau

1. Coupez les branches du fenouil et râpez le blanc en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
2. Faites tremper dans un sirop de vanille.
3. Faites chauffer à feu doux.
4. Pour la pâte à brioche, dans le robot pâtissier muni du crochet pétrisseur, mélanger le lait, l'eau le sucre et le sel.
5. Ajoutez dans la cuve, la levure, les œufs et la vanille et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Une fois la pâte formée, ajoutez le beurre.
7. Laissez la pâte monter.
8. Avec un rouleau, donnez-lui la forme d'une pizza.
9. Etalez la confiture de fraise.
10. Garnissez avec la moitié du fenouil confit.
11. Laissez la pâte monter pendant 40 minutes.
12. Mettez au four 6 minutes à 220 degrés.
13. Décorez avec les feuilles de fenouil.