



## **Les briochettes aux pommes de Gaëtan Gentil**

*Une recette de Gaëtan Gentil, chef étoilé du restaurant PRaiRial à Lyon*

Pour une dizaine de briochettes

### **Ingrédients**

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 150 g d'œuf
- 7 g de sel
- 30 g de lait à température ambiante
- 10 g de levure fraîche
- 170 g de beurre
- Compote de pommes

1. Dans la cuve de votre robot pâtissier ou dans votre Thermomix, ajoutez la farine, le sucre, les œufs entiers, le sel, le lait et la levure. Mélangez au crochet pétrisseur ou avec la fonction pétrin du Thermomix (environ 4 à 5 minutes) jusqu'à former une boule de pâte homogène.
2. Ajoutez le beurre froid préalablement coupé en petits morceaux et continuer à pétrir (si vous utilisez un Thermomix, fonction pétrin, environ 4 minutes), jusqu'à former de nouveau une boule de pâte homogène.
3. Mettez la pâte dans un récipient creux, recouvert d'un linge propre et laissez pousser environ 1 heure à température ambiante.
4. Une fois que la pâte a doublé de volume, placez-la 2 heures au réfrigérateur. Puis dégazez la pâte en enfonçant votre poing dedans.

5. Faites des portions d'environ 45 g, puis aplatissez-les à la main ou au rouleau à pâtisserie pour en faire des cercles.
6. Déposez une cuillère de compote de pommes au centre des cercles de pâte, puis refermez-les en soudant bien les bords, en formant des boules. Retournez-les pour positionner la jointure en-dessous.
7. Placez vos boules sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
8. Et laissez de nouveau pousser à température ambiante pendant 2 heures.
9. A la fin de la pousse, préchauffez votre four à 160° C.
10. Badigeonnez chaque boule de jaune d'œuf battu.
11. Enfournez pour 15 à 20 minutes. Laissez tiédir avant de vous régaler.

### **Le mot du chef**

Cette recette peut aussi se réaliser à la main.

Pour une brioche nature, après le prétrissage, faites pousser dans un moule 1h30 à 2 heures, à température ambiante, puis cuire à 170 °C pendant 25 minutes.