

Tarte briochée aux abricots et pêches jaunes

par Cecilecooks



Réalisation : la pâte (10 min), les fruits (2 min), le caramel (10 min)

Repos : 1h + 30 minutes (développement de la pâte)

Cuisson : environ 30 minutes

Quantité : une tarte briochée de 24 cm environ

Ingrédients

Pour la pâte à brioche

120 gr d'eau tiède/tempérée (50 gr + 70 gr)

3 gr de levure de boulanger fraîche (ou 9 gr de levure sèche)

250 gr de farine de gruau (riche en gluten T45)

5 gr de sel

30 gr de sucre

30 gr de miel

1 œuf entier (environ 50 gr)

70 gr de beurre

Pour la finition

1 nectarine jaune

2 - 3 abricots

sucre grain

dorure : 1 jaune d'œuf + 2 c. à s. de lait + pincée de sel

Procédé

1 - Mélanger la levure avec 50 gr d'eau tiède et 25 gr de farine de gruau. Laisser fermenter dans un endroit tiède pendant 15-20 minutes.

2 - Mélanger la farine (225 gr restant), le sel, le sucre, le miel dans le bol du robot ou dans un saladier. Former un trou au centre et y placer le mélange de levure.

3 - Débuter le pétrissage au robot avec le crochet ou sinon à la main, et ajouter alors petit à petit l'eau restante (70gr). Ajouter alors l'œuf et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, lisse et se détache des parois.

4 - Ajouter alors le beurre préalablement coupé en petit morceau. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache. Arrêter régulièrement le pétrissage pour corner la pâte : autrement dit, retirer la pâte qui monte sur le crochet et les parois du bol, pour être sûr qu'on obtient une pâte homogène, lisse, élastique et un peu molle. Il faut bien 4-5 minutes de pétrissage.

Attention : la température du beurre est importante. Si la pâte est chaude, on ajoutera un beurre plutôt froid (température du réfrigérateur). Si la pâte n'a pas chauffé, on ajoutera alors le beurre à température ambiante.

5 - Former une boule et la placer dans le saladier. Le couvrir d'un linge humide. Laisser lever la pâte au moins 1h dans un endroit tiède, légèrement humide à l'abri des courants d'air. La pâte va alors doubler de volume.

Attention : pour faire lever ma pâte, j'ai allumé la lumière du four et placé un bol rempli d'eau très chaude dedans. J'ai placé ma pâte dedans et fermé la porte. Une vraie petite étuve système D !

6 - Quand la pâte a levé, la renverser sur un plan de travail fariné. Dégazer la pâte avec la paume de la main pour chasser l'air qu'elle contient. Former un disque d'environ 24 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur, couvrir à nouveau d'un linge humide et laisser lever encore 30 minutes environ dans un endroit tiède.

Attention : si vous n'êtes pas trop pressés, réserver la pâte filmée au contact au réfrigérateur pour au moins 4h (jusqu'à 12h au réfrigérateur). Il s'agit d'une pousse "passive". Plus ce temps est long, plus la fermentation de la brioche peut se faire. C'est aussi à ce moment que se développe le goût futur de la brioche. Si on est pressé, on enchainera les étapes sans repos au réfrigérateur.

7 - Préchauffer le four à 160°C. Laver et essuyer les pêches jaunes et les abricots, et les couper en tranches ni trop épaisses, ni trop fines.

8 - Avec les doigts former des trous dans la pâte tout en laissant un bord d'environ 2 cm. Placer de petits dés de beurre dans les trous et un peu de sucre grain. Puis, placer les tranches de pêches et d'abricots.

9 - Réaliser la dorure en battant le jaune d'œuf, le lait et le sel. Badigeonner les bords avec la dorure. Déposer encore quelques grains de sucre.

10 - Enfourner la tarte briochée pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien développée et colorée, les fruits cuits et légèrement compotés.

11 - Servir tiède si possible.



Coup de fouet

- Pour permettre aux saveurs de la brioche de bien se développer, il est souhaitable de respecter une pause au réfrigérateur entre les deux pousses. Avant de travailler la pâte le lendemain, il faudra ajouter un temps de repos à température ambiante, pendant environ 10-15 minutes pour que la pâte remonte en température.

- Les abricots rendent beaucoup de jus à la cuisson et rendent cette dernière un peu compliquée à gérer. Ils peuvent être remplacés par des myrtilles (recette originale), des prunes, de la mangue, etc.

- Le sucre grain peut également être remplacé par des éclats d'amandes.

- Pour une brioche encore plus moelleuse, on peut remplacer l'eau contenue dans la pâte par du lait et/ou augmenter la quantité de beurre.