

Briochettes polonaises

Pour 6 personnes



Ingrédients pour la pâte à brioche :

- 250 g de farine
- 1,5 càc de levure boulangère instantanée
- 85 ml de lait tiède
- 35 g de beurre
- 1/2 œuf pour l'assemblage et la dorure
- 35 g de sucre
- 1 œuf
- essence de citron (pas mis)
- 1 pincée de sel

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients secs dans un grand bol, faire un puits pour y mettre l'œuf et le lait tiède, mélanger. Homogénéiser l'ensemble à la cuillère en bois (ou autre). Intégrer le beurre à la pâte. Pétrir au moins 10 mn. Déposer dans un bol, couvrir d'un torchon, laisser doubler de volume. Après ce temps, étaler la pâte sur au moins 5 mm. Former des vols au vent, avec une couche de fond et une autre couche de même dimension avec un trou au milieu, assembler les 2 parties en le collant avec un peu du 1/2 œuf. Mettre sous le torchon au repos 30mn.

Ingrédients pour le cœur au fromage :

- 125 g de petits suisses ou fromage blanc
- 15 g de beurre
- 1/2 œuf battu
- 45 g de sucre (moins pour équilibrer avec le sirop)
- essence de vanille (remplacée par du sirop de mûres et Cranberry)
- 2 càc de fécule de maïs ou de pomme de terre

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir une masse homogène et pas trop liquide (ajouter éventuellement un peu de fécule). Lorsque la pâte a fini de reposer, déposer la garniture au fromage à l'aide d'une petite cuillère au centre de la pâte. Badigeonner d'œuf le dessus des briochettes. Cuire à 200°C pour 10 à 15 minutes.