Brioche myrtille abricot
Pour !6 brioches



1. ***PÂTE À BRIOCHE***

1220 g de farine de gruau
730 g d'œufs
35 g de levure fraîche biologique Agrano
180 g de sucre
25 g de sel
670 g de beurre
120 g de lait
13 g d'arôme naturel de Vanille Sébalcé

Pétrir la brioche et laisser pointer 30 minutes. Mettre au froid. Peser les pâtons (bien rectangulaire). Abaisser à 16 cm de hauteur et 60 cm de longueur les pâtons. Mettre au froid. Dorer le bout du pâton.

2. ***GARNITURES***

100 g de fourrage myrtille ancel
100 g de pâte d'amande fondante 33% ancel

Au petit batteur (feuille), travailler un peu la pâte d'amande. Ajouter progressivement le fourrage myrtille. Augmenter la vitesse jusqu'au lissage. Réserver au frais (mais penser à la sortir bien avant de la travailler afin qu'elle ne soit pas dure).

3. ***MISE EN ŒUVRE***

Etaler la garniture myrtille. Rouler bien serré et mettre au froid. Couper des tronçons de 6 cm et détailler en 4 parties. Déposer en moule à lampion graissés. Observer un apprêt de 30 à 45 minutes à 23°C. Déposer la compotée d'abricot au centre. Cuire à 175°C (four à sole).