



THE J.M. SMUCKER Co

Brioche à la pomme de terre au four garnie

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

45 mins 30 mins 12 N/A

Ingredients

• Pâte :

- 1 grosse pomme de terre, pelée, bouillie et écrasée pour avoir 1 tasse (250ml)
- 1 tasse (250 mL) d'eau de cuisson de la pomme de terre réservée, chaude, divisée
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure sèche active
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1 œuf, battu
- 4 1/4-4 1/2 tasses (1050-1125 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage **Robin Hood®**

Farine à pain premier choix blanc de ménage Robin Hood®

• Garniture :

- 1/2 tasse (125 mL) de crème sure
- 1 lb (454 g) de bacon, cuit et émietté
- 1 tasse (250 mL) d'oignons verts, tranchés
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar râpé en filaments, et davantage pour garnir au goût
- 1 c. à table (15 mL) de beurre, fondu

Directions

Step 1:

Faire bouillir la pomme de terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Réserver 1 tasse (250 ml) de l'eau de cuisson et la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle devienne chaude. Entre-temps, écraser la pomme de terre. Cela devrait donner 1 tasse (250 ml). Laisser refroidir.

Step 2:

Dissoudre 1 c. à thé (5 ml) de sucre dans 1/4 tasse (50 ml) de l'eau chaude de la pomme de terre dans le grand bol du batteur électrique. Saupoudrer la levure sur l'eau. Laisser reposer jusqu'à l'apparition d'une mousse. Dans un autre petit bol, combiner le reste de l'eau chaude de la pomme de terre (3/4 tasse (175 ml)) avec le beurre, 1/4 tasse (50 ml) de sucre et le sel. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Step 3:

Ajouter au mélange de levure mousseux ainsi que l'œuf. Battre jusqu'à homogénéité. Incorporer 2 tasses (500 ml) de farine en battant jusqu'à la formation d'une pâte. Ajouter la pomme de terre refroidie et de la farine supplémentaire jusqu'à la formation d'une pâte molle. Renverser sur une surface légèrement farinée et pétrir environ 2 minutes. La pâte sera molle, mais demeurera collante (à cause de la pomme terre dans la pâte). Déposer la pâte dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 1 heure.

Step 4:

Graisser un moule de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm).

Step 5:

Renverser la pâte sur une surface farinée. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Abaisser la pâte en un rectangle de 11 po x 17 po (27 cm x 43 cm). Étaler la crème sure sur la pâte en laissant 1 po (2,5 cm) tout autour des extrémités. Couvrir du reste des ingrédients de la garniture (sauf le beurre). Rouler serré en commençant par le côté long, pincer les extrémités pour sceller. À l'aide d'un couteau dentelé coupant, couper le rouleau en 12 tranches. La garniture peut tomber

un peu. Déposer les tranches dans le moule préparé en laissant de l'espace pour le levage entre chacun. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que ce soit gonflé, environ 1 heure.

Step 6:

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C).

Step 7:

Badigeonner de beurre fondu et garnir de cheddar supplémentaire si désiré. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et que la température intérieure atteigne 190 °C (88 °C). Servir chaud.

Images

