

## Brioche à la courge ou au potiron

Vous l'avez remarqué chez nous on adore la courge - *enfin pas tout le monde mais presque* - mais nous l'aimons essentiellement en version sucrée. Après le *pain à la courge* je vous propose une brioche à la courge. Vous pouvez la faire en machine à pain ou à l'aide du robot, *c'est ce dernier que j'ai choisi.*

*Dans peu de temps je vous proposerai une liqueur de courge.*



500g de farine T45 ou 55

20g de levure *fraîche de préférence* ou 1 sachet de Briochin *je ne fais pas de pub pour cette levure, c'est juste que c'est celle qui donne, à mon goût, les meilleurs résultats dans la catégorie des levures sèches*

80g de sucre

80g de beurre à température ambiante

2 œufs

380g de chair de courge tout juste égouttée

3cs de lait en poudre

1cc de jus de citron

1cc de sel



Peler, épépiner et couper la courge en morceaux. La faire cuire 20 minutes dans de l'eau non salée.

Peser 380g de chair de courge *égouttée sommairement* et la mixer finement. *Si vous n'avez pas assez de chair de courge complétez avec l'eau de cuisson jusqu'à 380g.*

***A la machine à pain :*** on n'utilisera que le programme pâte.

Mettre la purée de courge froide au fond de la cuve. Ajouter le sel, le jus de citron, le sucre, les œufs légèrement battus et la poudre de lait.

Ajouter la farine et, par dessus, la levure, *émiettée si c'est de la fraîche.*

Lancer le programme pâte.

Au bip relancer le programme pâte. Ajouter le beurre au nouveau bip.  
A la fin du cycle **vérifier que la pâte a, au moins, doublé de volume**. Si ce n'est pas le cas refermer le couvercle et attendre que la pâte ait fini de lever.



***Au robot :***

Laisser refroidir la purée de courge.

Battre légèrement les œufs en omelette et les ajouter à la purée de courge ainsi que le sel, le citron, le sucre et le lait en poudre.

Mettre la farine dans le bol avec la levure, *émiétée si elle est fraîche*.

Faire tourner le robot à la vitesse 1, attendre qu'un puits se forme et y verser la chair de courge. Pétrir 6 minutes à vitesse 1 puis 6 minutes à vitesse 2. Ajouter le beurre et continuer de pétrir jusqu'à son incorporation complète. La pâte doit se détacher légèrement du bol.

Dans les deux cas, couvrir le bol avec un torchon ou un plastique alimentaire et laisser la pâte lever tranquillement **jusqu'à ce qu'elle double de volume**. Faire retomber la pâte et mettre le bol, toujours recouvert, au réfrigérateur pendant une dizaine d'heures.

***à noter :***

- *Pour les levées, impossible de donner un temps précis. Ça peut aller de 45 minutes à 3 heures en fonction de la température de votre pièce, de l'hygrométrie ambiante, de la saison... On ne brusque pas une pâte à pain ou à brioche, on lui laisse vivre sa vie, c'est elle qui décide*

*le temps qu'elle va mettre à lever, pas vous.*

*- Dans les deux cas la pâte doit être souple, plutôt humide. Elle doit légèrement coller aux doigts.*

*- On peut la faire lever dans un four à 30/35° mais c'est mieux de la laisser lever à température ambiante, à l'abri des courants d'air.*

*- Même si la pâte est collante, à la sortie du réfrigérateur elle se travaillera facilement.*



Débarrasser la pâte sur le plan de travail fariné et saupoudrer la surface de farine.

**Ne pas retravailler la pâte.** L'étaler délicatement avec les doigts pour former un rectangle que l'on roule de façon à obtenir un long cylindre. Découper ce cylindre en huit et déposer les morceaux dans un moule à manqué, *beurré très légèrement si il n'est pas souple.*

Laisser lever de 30 à 60 minutes. *Vu que la pâte n'est pas retravaillée, et si elle a suffisamment levé la première fois, en principe la deuxième levée est assez rapide. Il faut toutefois qu'elle double voire triple de volume.*

Un peu avant la fin de la levée préchauffer le four à 180°.

Badigeonner la surface avec du jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau. Enfourner sur le deuxième gradin.

*Comme la pâte est très humide je ne mets pas d'eau dans le four mais vous pouvez le faire.*

Laisser cuire 30/40 minutes. ***Le temps de cuisson dépend du four mais aussi de la dimension du contenant.*** Au bout de 30 minutes enfoncer une pique en bois qui doit ressortir sèche. Si ce n'est pas le cas continuer la cuisson. *Si la brioche colore trop vite la recouvrir avec du papier alu de bonne qualité.*