Brioche vanillée aux fruits confits

Les fruits confits macérés dans du sirop sont une merveilleuse spécialité italienne et donnent un goût délicieux à cette brioche

# Ingrédients

|  |
| --- |
| 225 g de fruits confits (cerises, oranges, écorces de citron et de citron vert, par exemple) |
| 85 g de poudre d’amandes |
| Zeste râpé d’un demi-citron |
| 85 g de farine |
| 85 g de farine levante |
| 175 g de beurre, en pommade, un peu plus pour graisser |
| ½ cuillère à café d’extrait de vanille |
| 175 g de sucre vanillé |
| 3 gros œufs, légèrement battus |
| 1 pincée de sel |
| Fruits confits, en garniture |

## Ustensiles utilisés

1. Bol en verre
2. Tamis
3. Moule à cake

## Avant-propos

Graisser un moule à cake de 22 x 12 x 5 cm avec du beurre et chemiser de papier sulfurisé. Hacher les fruits confits mettre dans une jatte et ajouter la poudre d’amandes, le zeste de citron râpé et 2 cuillerées à soupe de farine. Mélanger le tout et réserver.

## Démarche

Dans une autre jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse et ajouter progressivement l’extrait de vanille et les œufs en battant bien après chaque ajout. Tamiser les farines et le sel dans la jatte, mélanger et ajouter la préparation à base de fruits confits.

Garnir le moule de la préparation obtenue, lisser la surface et garnir de fruits confits. Couvrir de papier d’aluminium en veillant à ce qu’il ne trouve pas la surface et cuire au four préchauffé, à 180 °C, 1h30, jusqu’à ce que la pâte ait levé et que la pointe d’un couteau piquée au centre ressorte sans trace de pâte.

Sortir du four, laisser tiédir 5 mn et démouler. Retirer le papier sulfurisé, laisser refroidir complètement et envelopper de papier d’aluminium. Servir immédiatement ou conserver 4 jours dans une boîte hermétique.

# Phases et procédures

# Résumé

Le tableau suivant résume la façon dont on procède pour réussir une bonne brioche.

# Notez bien

Lorsque vous sortez la brioche du four, retourne-la sur une grille et tapotez la base du moule de façon à démouler la brioche plus facilement.

## Conseil

*Préparez vous-même votre sucre vanillé en plaçant une gousse de vanille fendue dans un bocal de sucre en poudre fermé hermétiquement.*