

# BRIOCHE POLONAISE

## INGRÉDIENTS

### Brioche :

- 1 Brioche à tête de 350 g
- 100 g de fruits confits
- Sucre glace

### Crème pâtissière :

- 350 g de lait
- 30 g de maïzena
- 3 jaunes d'œufs
- 70 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre

### Sirop :

- 250g d'eau
- 125g de sucre
- 30 g de kirsch

### Meringue italienne :

- 4 blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 40 g d'eau

### Décor :

- 50 g d'amandes effilées

## PRÉPARATION

Couper la brioche en tranches transversales.

### Réalisation de la crème Pâtissière :

Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena. Verser peu à peu le lait bouillant sur les œufs en fouettant constamment et porter à ébullition jusqu'à épaississement.

Débarrasser dans un saladier froid et disperser quelques copeaux de beurre à la surface pour éviter de crouter ou filmer au contact.

### Réalisation du sirop :

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et cuire 5 minutes à ébullition. Laisser refroidir puis ajouter le Kirsch.

### Réalisation de la meringue italienne :

Mettre l'eau, le sucre et cuire le sucre à 110°C.

Monter au batteur les blancs d'œufs puis verser sur les blancs légèrement fouettés le sirop à 120°C en filet sur le bord de la cuve, puis fouetter jusqu'à refroidissement complet.

### Montage :

- 1) Humecter les tranches de brioche avec le sirop au Kirsh.
- 2) Puis étaler 1 cm de crème pâtissière sur les tranches et y mettre les dés de fruits confits.
- 3) Empiler les différentes tranches de brioche ainsi garnies.
- 4) Enrober la brioche de meringue italienne et parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.
- 5) Passer au four très chaud quelques minutes pour blondir les amandes ou griller au chalumeau.

### **Astuce gourmande du chef :**

Juste avant de servir, poser une ou deux coquilles d'œufs sur la meringue, puis y ajouter du kirsch chauffé et faire flamber. Renverser (sans se brûler) la ou les coquille (s) d'œufs sur la meringue et faire couler le précieux liquide !