

Pêches briochées de son enfance {battle food #52}



Bonjour à tous,

Je vous retrouve aujourd'hui autour d'une recette que j'espère gourmande, et pour participer à la battle food #52. Cette édition est organisée par Kelly de « [My pastry addiction](#) » et précédemment coachée par Déborah du blog [Maman Pâtisse](#)). Cela fait un petit moment que je n'avais eu l'occasion de participer à ces défis gourmands faute de temps, et face au thème proposé, j'ai craqué : « *Les brioches, reines de notre l'enfance* » .

Vous conter que je dispose de vifs souvenirs de brioches de mon enfance serait mentir car elles ne se sont que très peu invitées à notre table. Par contre, en lisant le thème, j'ai bien vite pensé à une gourmandise que je souhaitais depuis longtemps réaliser pour mon mari : les pêches briochées ! C'est en vacances qu'il a retrouvé ce vieux dessert quasi oublié, et qu'il nous a fait découvrir les saveurs/souvenirs. Depuis, je m'étais jurée de trouver un créneau pour le faire, l'occasion était toute trouvée ☐

Qu'est-ce qu'une pêche ? Tout simplement deux petites brioches fourrées de crème pâtissière, recouvertes de sucre, puis assemblées pour former une pêche (Note : si vous trouvez que cela ressemble à une paire de f****, vous avez

l'esprit mal tourné ☹) . C'est un dessert à la fois moelleux, fondant, un peu humide, et savoureux.

Je ne vous cacherais pas qu'il n'a pas été de tout repos dans sa réalisation (les brioches ont parfois du mal à lever), mais le résultat s'est révélé à la hauteur des attentes. Toute la petite famille s'est régalée Du moelleux, du fondant, ce goût d'antan .. Et ses souvenirs d'enfants qui ont quais émus mon mari ☹

Je vous propose donc cette recette, en espérant vous donner envie d'essayer ce dessert !

Recette : Pêches briochées

Temps de préparation : 1 heure à 1 heure 30 (selon votre maîtrise, sans compter les temps de repos)

Temps de cuisson : 20 min (brioches) + 5 min (crème)

Ingrédients

Pour une dizaine de pêches (environ)

Les brioches:

- 375 gr de farine
- 2 œufs
- 120 ml de lait
- 90 gr de beurre
- 15 gr de levure de boulangerie fraîche
- 170 gr de chocolat (*)
- 60 gr de sucre
- 5 gr de sel

La crème pâtissière:

- 250 ml de lait

- 2 jaunes d'œufs
- 25 gr de maïzena
- 50 gr de sucre semoule.
- 1/2 gousse de vanille

Décoration

- Un peu de sirop de fraises ou de grenadine délayé dans de l'eau
- Sucre semoule
- Une décoration pour former la feuille(pâte d'amande)

Réalisation

Etape 1 : La pâte à brioche

- Délayez la levure dans le lait tiède et laissez reposer quelque minutes.
- Déposez la farine, sucre, sel dans le bol de votre batteur ou le plan de travail. Versez le lait progressivement en commençant le pétrissage.
- Ajoutez les œufs un par un, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, élastique et se décolle des bords de la cuve du batteur/plan de travail (5 à 10 minutes).
- Ajoutez le beurre en morceaux, puis pétrissez jusqu'à absorption complète par la pâte et récupération d'une texture homogène.
- Mettez la pâte dans un récipient, couvrez et laissez pousser jusqu'à ce qu'elle double de volume (au moins 1 heure)

Etape 2 : La crème pâtissière

- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la maïzena et re-mélangez un coup.
- Faites chauffer le lait avec la vanille grattée, puis portez à ébullition.
- Une fois le lait chaud, délayez le dans le mélange {jaunes d'œufs/sucre/maïzena} jusqu'à avoir une préparation bien homogène.
- Remettez le tout dans une casserole, et portez à ébullition tout en remuant pour bien faire prendre la crème. Une fois celle-ci prise, débarrassez la dans un saladier et laissez refroidir

Etape 3 : Façonnage et cuisson de la brioche

- Récupérez votre pâte à brioche, dégazez la .
- Étalez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 cm environ puis découpez des ronds avec un emporte pièce.
- Déposez les rondelles sur une plaque de cuisson four (recouverte de papier cuisson) puis laissez les gonfler à l'air libre jusqu'à ce qu'elles doublent de volume (moyenne = 40 min).
- Faites chauffer votre four à 160°C puis faites y cuire les brioches pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.

Etape 4 : Montage des pêches:

1. Délayez votre sirop de fraise ou grenadine dans de l'eau.
2. Avec une petite cuillère, évidez légèrement les brioches du côté plat.
3. Mouillez l'intérieur avec un peu de sirop de fraise
4. Avec une poche à douille, remplissez les pêches de crème pâtissière
5. « Dorez » l'extérieur des pêches à avec du sirop de fraise/grenadine.
6. Roulez les dans du sucre semoule.
7. Assemblez les pêches deux à deux, et disposez une petite décoration ressemblant à une feuille.

Conservez ces pêches briochées au frais jusqu'à dégustation. Je vous conseille de les sortir quelques minutes avant.

Pour plus d'idées autour de la brioche, voici la liste des participants à la battle food #52 :



[MyPastryAddiction](#)

[J'ai toujours aimé le jaune moutarde](#)

[Le monde by Nora](#)

[Graine de faim kely](#)

[TheGarden-Of-Delights](#)

[Vite fait... bien cuisiné](#)

[By acb 4 you](#)

[Des recettes à Gogo](#)

[Oh, la gourmande..](#)

[Rappelle toi des mets](#)

[Play With Food](#)
[Le dessert, c'est pour moi !](#)
[Le blog de Cata](#)
Biscuits Passion
[Pourquoi je grossis](#)
[Je cuisine donc je suis](#)
[La Cuisine de Jackie](#)
Fil et Croq
[L'histoire d'un gâteau](#) (Page Facebook)
[Camille Pâtisserie](#)
[Croquant Fondant Gourmand](#)
[Cuisine en folie](#)
[Kilometre-0.fr](#)
[La tendresse en cuisine](#)
[United Colours of Macarons](#)
La Cuisine Maison – Et pourquoi pas moi?
[Les recettes de Mumu](#)
[Aussi délicieux qu'un gâteau](#)
123 zuste 1 zeste
[Dom's cuisine](#) (Page Facebook)
[Double Portion](#)
[La gourmandise est un joli défaut](#)
[Petite Cuillère et Charentaises](#)
[Encore un gâteau](#)
[Les recettes de Mélanie](#)
[Par faim d'arômes](#)
Tea Time & Delicatessen
[Mariebyfood](#)
[La Ptite Ju Nantaise](#)
[Les Placards de Lise](#)
[La Médecine Passe Par La Cuisine](#)
[Chaud Patate](#)
[Quelques Grammes De Gourmandise](#)
[Keskonmangemaman?](#)
[Par amour des bonnes choses](#)
[Craquounette avenue](#)
[La Cuisine de Blanche](#)
[Une cuisine pour Voozenoo](#)
[The Flying Flour](#)
[Pause-Nature](#)
[Encore une Lichette](#)
[Boeuf Karotte](#)
[Au Fil du Thym](#)

Mots clés : [brioche](#) , [dessert](#) , [crème](#) , [crème pâtissière](#) , [pâtisserie](#) , [petit déjeuner](#)