

Pogne de Romans sur Isère (la vraie)

Bonjour à toutes et tous

Je vous propose de commencer la semaine en douceur, avec une grande gourmandise venue tout droit de mon terroir drômois : **La pogne de Romans (sur Isère)** : une brioche ou gâteau brioché, caractérisé par une forme de couronne, une mie assez serrée et un parfum de fleur d'oranger.

Son origine remonte au moyen âge (on en retrouve dès 1339) et viendrait du terme « *pugna* » (ou « *pogne* » selon le patois romanais) une poignée de pâte à levain prélevée par le boulanger de sa pâte classique pour constituer ensuite des brioches. Elle aurait d'ailleurs donné naissance à l'expression « serrer la pogne » / serrer la poignée. . Cette brioche fut ensuite réalisée par les ménagères au temps de Pâques c'est à dire à la sortie du carême, quand on pouvait de nouveau utiliser œufs et beurre, puis cuite dans le four du boulanger (jusqu' autour de 1960 !).

Bref, la pogne est pour moi la meilleure « sorte » de brioche que j'ai dégustée avec son parfum si particulier Habituellement, je l'achète toute prête, mais lors des dernières vacances de printemps, j'ai voulu me lancer une version maison, basée sur la vraie recette publiée dans un journal local. Vu que le résultat gustatif était au rendez-vous, j'aimerais vous partager la recette pour vous faire découvrir cette spécialité. J'espère qu'elle vous plaira.



Pogne de romans sur Isère



Pogne de romans sur Isère – Zoom

Recette : Pogne de Romans-sur-Isère

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 minutes+ 10 de façonnage

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour le levain

- 1/8 à 1/4 de cube de levure de boulangerie (ou 1/4 de sachet de levure sèche)
- 50 g de farine
- 50 ml d'eau tiède
- 1 pincée de sel

Pour la brioche maison :

- 175 g de sucre
- 125 g de beurre
- 500 g de farine
- 1/8 à 1/4 de cube de levure de boulangerie (ou 1/4 de sachet de levure sèche)
- 50 ml d'eau tiède
- 3 œufs
- 4 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 4 cuillères à soupe de rhum
- Zestes d'un demi citron
- 1 jaune d'œuf + 1 peu de lait pour la dorure

Réalisation

Étape 1 : Préparation du levain

- Faites tiédir l'eau. Délayez y la levure.
- Ajoutez la farine, le sel et mélangez jusqu'à formation d'une pâte.
- Laissez reposer une demi journée, le temps que le levain gonfle.

Étape 2 : Préparation de la pâte

- Faites tiédir l'eau puis délayez y la levure.
- Dans le bol de votre batteur (ou le plan de travail), déposez la farine, le sucre, zestes de citron, rhum, fleur d'oranger et l'eau avec la levure délayée.
- Mélangez un peu la pâte pour commencer à homogénéiser.
- Incorporez le levain, puis les œufs un à un.
- Pétrissez longuement jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la cuve du batteur / de votre plan de travail. Si la pâte vous semble un peu sèche en cours de route, vous pouvez rajouter une cuillère à soupe d'eau.
- Ajoutez le beurre en petits morceaux, puis pétrissez jusqu'à incorporation complète.
- Récupérez la pâte, puis laissez la reposer à l'abri des courants d'air jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 3 : Façonnage

- Récupérez la pâte puis travaillez la pour chasser l'air.
- Etalez la en disque épais de 3-4 cm.
- A l'aide de votre coude, marquez le centre de la pogne (c'est le geste ancestral ☐) puis écartez les bords de manière à former un beau cercle.
- Laissez gonfler encore une demi heure.

Etape 4 : mise en cuisson.

- Mélangez le jaune d'œuf avec le lait puis dorez la brioche.
- Entaillez la brioche de manière à former un carré sur la couronne (C'est ce qui donne la forme classique de la pogne). L'entaille doit être profonde d'un bon centimètre.
- Enfournez pour 45 minutes à 180 °C.

Dégustez tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- N'hésitez pas à doubler les quantités et préparer 2 brioches d'un coup.
 - Conservation : Vous pouvez la conserver longtemps à température ambiante mais elle risque de sécher un peu. Si besoin d'une conservation longue, privilégiez la congélation.
-