



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

## BRIOCHE DE NOËL

LES CHEFS

Création originale de  
Alexandre Morsomme & Michelle Grimmelprez,  
Pâtisserie De Baere,  
Knokke, Belgique



Recette pour 60 pièces

### 1. PÂTE À BRIOCHE

1000 g de farine T45  
600 g d'œufs  
20 g de sel  
50 g de levure  
500 g de beurre brioche  
140 g de poudre de noisettes

### 2. SUCRE PARFUMÉ

150 g de sucre cristallisé  
80 g de Gin The Botanist® 60% vol.  
1 gousse de vanille  
2 zestes de citron vert

La veille, mélanger tous les ingrédients ensemble

### 3. GARNITURE

200 g de noisettes grillées  
300 g de raisins secs

### 4. FINITION

1000 g de beurre brioche  
QS de sucre cristallisé  
QS de sucre glace  
QS de zestes de citron vert

### 5. MONTAGE ET FINITION

Pétrir la farine avec les œufs, le sel et la levure pendant 20 minutes à la vitesse 1.

Ajouter le sucre parfumé et le beurre, puis continuer à pétrir à la vitesse 1 pendant 15 minutes. Ajouter la poudre de noisettes et pétrir pendant 5 minutes supplémentaires à la vitesse la plus lente. En dernier lieu, ajouter la garniture. Stopper le pétrissage lorsque tout est bien mélangé.

Plier en deux, déposer dans un récipient et laisser lever à température ambiante pendant 45 minutes. Puis conserver au réfrigérateur pendant une nuit.

Diviser la pâte en boules individuelles de 80 g ou en grande brioche de 650 g.

Façonner en forme de boules et laisser reposer pendant 30 minutes.

Faire un trou au centre de la pâte gonflée et placer dans des moules graissés.

Laisser lever pendant 2h30 à 25°C.

Faire cuire dans un four ventilé à 170°C pendant 10 minutes pour les moules individuels et 25 minutes pour les grandes brioches.

Démouler immédiatement après cuisson et tremper dans le beurre fondu.

Rouler dans le sucre cristallisé et saupoudrer de sucre glace. Décorer de zestes de citron vert.