

Brioche aux gratons



Toutes nos recettes ont été imaginées par Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie.

Ingrédients :

1000g de farine, 40g de levure, 50g de sucre, 25g de sel, 600g d'œuf, 500g de beurre, 1dl d'eau pour levain, 400g de gratons ou fritons

Prélever 50g du poids total de la farine. Mettre soit sur le tour, soit dans une petite bassine. Ajouter la levure puis l'eau tiède en quantité suffisante pour obtenir une pâte assez souple. Pétrir à la main jusqu'à l'obtention d'une petite boule.

Repos : Faire pousser ce levain dans un endroit tempéré ou de préférence en étuve.

Pétrissage : Pétrir au batteur mélangeur (au crochet en 1ère puis en 2ème vitesse), la farine, le sel, le sucre, les œufs.

Après un bon pétrissage, ajouter le levain lorsque la pâte se décolle de la cuve du batteur mélangeur. Ajouter pour terminer le beurre. Pétrir quelques minutes en 3ème vitesse jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter les gratons ou fritons. Sécher la pâte avec un peu de farine et la déposer dans un récipient.

Repos : La couvrir d'un linge et la laisser pousser à température douce.

Fermentation : Reprendre la pâte lorsqu'elle aura presque doublé de volume, après 1 ou 2 heures de pose. La rompre sur le tour fariné, en la pliant plusieurs fois sur elle-même. La réserver au réfrigérateur à +4, +5°C, couverte d'un linge, pour utilisation le lendemain matin.

NOS RECETTES ORIGINALES

Le graton se consomme traditionnellement à l'apéritif mais pas seulement !

LE GRATON LYONNAIS n'a de cesse d'innover et d'élargir sa gamme de produits afin de proposer des gratons de porc et fritons de canard à incorporer dans des préparations culinaires originales.

Découvrez ici 13 recettes 100% inédites et savoureuses à consommer sans modération !



04 74 58 85 60



info@legratonlyonnais.fr

