

Coca de Sant Joan - fougasse de la Saint Jean

déco

fruits confits

pignons

sucré perlé

nappage à l'abricot si vous n'avez pas de la confiture légèrement chauffée

pour la crème

Ingrédients

500 ml de lait

40 gr de farine

2 œufs + 2 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

le zeste râpé d'un citron

Mettre tous les ingrédients dans le bol du **TM**

Programmer 7 mn vitesse 4 à 90°

A l'arrêt de la minuterie mixer 5 secondes vitesse 9

Réserver couverte d'un film alimentaire

pour la pâte

150 ml de lait

2 oeufs

80 gr de beurre mou

1 cc de fleur d'oranger

120 gr de sucre

le zeste râpé d'un citron

450 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte sur le plan de travail fariné

Déposer la pâte sur votre toile silpat ou papier sulfurisé et l'étaler avec les mains en forme ovale

Faire glisser la toile et le papier sulfurisé sur la plaque perforée ou votre plaque à pâtisserie

Garnir une poche à douille avec la crème

Mettre sur la pâte en laissant un espace sur tout le pourtour

Parsemer de pignon et déposer par-ci par-là des fruits confits

Laisser reposer environ 30 mn

Délayer un jaune d'oeuf avec un peu de lait et badigeonner la pâte (tout le tour)

Cuire four chaud 200° entre 20 et 30 mn

Préparer le nappage selon les indications et badigeonner toute la surface de la fougasse

Laisser un peu prendre et parsemer de sucre en grain



<http://atablecheznatt.canalblog.com>