





Préparation : Mettre la levure et le lait dans un saladier, ajouter le sel et une bonne pincée de sucre et délier dans le robot en marche. Ajouter 125 g de farine et pétrir une pâte. Faire lever la pâte dans le saladier au four à vapeur Gaggenau à **30 °C**, degré d'humidité à 60 % pendant **25 minutes**, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Pendant ce temps, faire revenir au beurre les échalotes dans une poêle (idéal aussi dans la sauteuse en fonte du grill électrique). Ajouter les champignons et l'ail et faire cuire jusqu'à ce que le jus sorte. Réduire à gros feu. Mettre dans un plat, ajouter le persil et assaisonner. Mettre au frais.

Tamiser la farine restante dans la pâte, ajouter les œufs et le zeste de citron et mélanger rapidement. Incorporer le beurre coupé en petits morceaux, travailler le tout en une pâte soyeuse et lisse, très élastique. Envelopper la pâte dans une feuille fraîcheur et laisser reposer **2 heures** au réfrigérateur.

Graisser le panier de cuisson. Etendre la pâte en un rectangle d'environ 25 x 40 cm de longueur de bord. Répartir le mélange de champignons sur la pâte et rouler. Faire lever une deuxième fois le rouleau de pâte dans le four à vapeur à **30 °C**, degré d'humidité à 60 %. Sortir au bout de **25 minutes** et régler le four à vapeur à **180 °C**, degré d'humidité à 30 %. Faire cuire la brioche aux champignons dans le four à vapeur préchauffé pendant **40–45 minutes**.

Recommandation : Renverser la brioche, couper en rondelles et servir avec du beurre affiné par un zeste d'orange et une salade verte. La brioche peut être cuite dans le panier troué ou sans trous.

Pils-Brioche

Appareils Gaggenau : four à vapeur, feu

Température : 180 °C

Degré d'humidité : 30%

Préparation : 25 minutes

plus 50 minutes pour laisser lever

plus 2 heures pour laisser reposer la pâte

plus 45 minutes de cuisson

Recette pour un panier de cuisson troué ou sans trous GN 1/3 (accessoire du four à vapeur)

Ingrédients pour la pâte :

1 c. à café de levure sèche

3 c. à soupe de lait tiède

400 g de farine type 405

1 c. à café de sel

3 œufs

1 pincée de sucre

Zeste d'un demi-citron non traité

200 g beurre à température ambiante

Ingrédients pour la farce :

2 échalotes

50 g de beurre

350 g de champignons des bois et de culture mélangés, lavés et hachés grossièrement

1 gousse d'ail

5 c. à soupe de persil plat finement haché

Sel

Poivre noir