



## RECETTE DU PAIN DE MODANE

### **\*\*BRIOCHE**

Ingrédients :

Farine T65 : 1kg; Sel : 20g; Sucre : 75g; Levure 20g; 8 Oeufs; Beurre : 400g.

Technique : Pétrir les ingrédients sauf le beurre jusqu'à ce que la pâte devienne élastique et se décolle de la cuve, puis ajouter le beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne élastique et se décolle de la cuve.

Ensuite ajouter le beurre et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Faire pointer 1 heure à température ambiante rabattre et mettre au réfrigérateur

### **\*\*CREME D'AMANDE :**

Beurre : 100g

sucre : 100g

poudre d'amandes : 100g

2 oeufs + 25 g de farine

(monter ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter en alternance les oeufs et la poudre d'amandes + farine et mélanger jusqu'à ce que la crème soit lisse et brillante)

**\*\*Autres ingrédients** pour la farce du pain de Modane : 200 g de melon confit, 40 g de confiture d'abricot et 14 g d'oranges confites