



Maritozzi pistache

Ingredients

Pâte à brioche

220g de lait
1 sachet de levure boulangère sèche
1 cuillère à café de sucre
370g de farine
1 oeuf
50g de miel
50g de sucre
50g de beurre

Sirop d'imbibage

100g d'eau
80g de sucre

Chantilly pistache

200g de crème liquide entière
1 cuillère à soupe de sucre glace
1 cuillère à soupe de pâte à pistache
des pistaches concassées

Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

Dans le lait tiède (pas chaud) bien mélanger la levure et la cuillère de sucre, laisser de côté 5 minutes à couvert

Verser la farine, le reste du sucre, le miel, l'oeuf battu et bien mélanger pendant quelques minutes

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir la pâte quelques minutes

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Diviser la pâte en 10 et façonner 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la durée est aléatoire)

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pendant 15 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à dissolution du sucre

A l'aide d'un pinceau imbiber généreusement les brioches

Laisser refroidir et couper en 2 (pas jusqu'au bout, on ne doit pas avoir 2 morceaux) comme sur la photo

Chantilly pistache

Fouetter la crème liquide de façon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la pâte à pistache

Garnir les brioches de la même façon que sur la photo et parsemer de pistaches concassées

C'est parti pour la dégustation !



Maritozzi pistache

