

Maritozzi pistache

Ingredients
Pâte à brioche
220g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1cuillère 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
1cuillère à soupe de sucre glace
1cuillère à soupe de pâte à pistache
des pistaches concassées

Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

Dans le lait tide (pas chaud) bien mlanger la levure et la cuillre de sucre, laisser de ct 5 minutes couvert

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

Ajouter le beurre mou en morceaux et ptrir la pte quelques minutes

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Diviser la pte en 10 et faonner 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la dure est alatoire)

Prchauffer le four 180C et enfourner pendant 15 minutes

Sirop d'imbibage

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

A l'aide d'un pinceau imbiber gnreusement 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 crme liquide de faon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la pte pistache

Garnir les brioches de la mme faon que sur la photo et parsemer de pistaches concasses

C'est parti pour la dgustation !

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Maritozzi pistache

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr