



Ces brioches siciliennes moelleuses et légères sont vraiment une institution et surtout elles sont délicieuses notamment garnies de glace. Un vrai dessert ou goûter, étonnant de prime abord mais on tombe tout de suite sous le charme ! Ici je les ai servies avec ma glace à la pistache (mythique !) et nous étions tous sur un petit nuage (y compris Adriano, bon, en même temps tous les enfants adorent les glaces n'est-ce pas ?)

On les appelle *brioche con il tuppo* (oui avec le mot brioche en français !), tuppo signifiant chignon car leur forme rappelle justement la coiffure des femme avec chignon (d'antan ;-). Je trouve le nom délicat et poétique. Mais aujourd'hui vous les trouverez aussi facilement sans le tuppo c'est à dire en forme de boule.

Une lectrice m'avait demandé (depuis un bout de temps, oui je sais... ;-) la recette et j'en avais déjà testées plusieurs (plus ou moins compliquées) mais jamais totalement satisfaite. Mais là j'ai trouvé, c'est simple à réaliser et réussi !

Leur pâte est particulièrement moelleuse, parfumé en général aux agrumes ce qui fait tout leur charme. Elle contient peu de matière grasse ce qui est normal pour ces brioches du Sud où on utilisant d'abord souvent du saindoux et rarement du beurre et, en tous cas, en petites quantités car il s'agissait de denrée plus 'luxueuse' à utiliser avec parcimonie et que dans la haute société.

Traditionnellement on déguste ces brioches avec un granité au café ou aux amandes ou garnies de glace. La *brioche con il gelato*.

Cela se fait aussi à Naples (mon père a grandi avec) même si c'est moins connu et répandu désormais. Même histoire avec les arancini (qui à Naples s'appellent les palle di riso (les boules de

riz))... au fond ces cuisines et surtout les recettes nées durant le Règne des Deux Siciles ont beaucoup de points communs.

Elles sont idéales pour le petit déjeuner et le goûter notamment même simplement avec de la confiture. En plus elles peuvent se congeler tranquillement (voir plus bas) un peu comme ces petits pains à l'huile d'olive.



Brioche siciliennes (brioche con il tuppo) à servir avec un granité ou garnies de glace (pour 12 brioche)

- 500 g de farine de qualité, riche en 'gluten', gruau, manitoba etc.. (voir cet article sur les farines pour brioche) + un peu
- 200 g (20 cl) de lait frais entier à température ambiante
- 2 oeufs entiers (100-120 g sans la coque)

- 60 à 100 g de sucre (je préfère 100 pour une brioche légèrement sucrée, avec 60 g c'est plus neutre) + un peu
- 80 g de beurre un peu mou ou, dans l'idéal du saindoux (mou aussi)
- 4 g de levure sèche de boulanger ou 12 g de fraîche
- 4 g de sel fin
- 1 càc bombée de miel dans l'idéal d'agrumes ou en tous cas délicat et assez neutre en goût
- le zeste finement râpé d'une citron (ou d'une orange) non traité ou la pulpe d'une gousse de vanille
- 1 oeuf entier pour la dorure (ou 1 jaune dilué dans 2 càs de lait frais)

1. Mélanger la levure avec 2 càs d'eau dans un verre et laisser reposer 10 minutes. Diluer ensuite avec 3 càs du lait qui servira ensuite pour la pâte (cela permet à la préparation de mieux couler et ne pas se coller au verre).

2. Dans un grand saladier ou, encore mieux, la cuve d'une robot, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Former un puits et y verser le mélange levure-eau-lait et le miel.

3. Ajouter le zeste de citron ou la vanille et le reste de lait. Commencer à travailler la pâte de manière à ce qu'elle devienne plus ou moins homogène. Incorporer un à un les oeufs (attendre que le précédent soit absorbé avant d'ajouter l'autre) et continuer de travailler la pâte 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne très souple (cela dépend de la qualité de la farine d'où son importance) presque élastique et se détache des parois.

4. Incorporer ensuite ne 5 fois le beurre ou le saindoux, en petits morceaux en ayant soin de n'ajouter une nouvelle quantité qu'au moment où la précédente à été absorbée (on ne la voit plus, elle est dans la pâte). Travailler encore au moins 5 minutes afin que la pâte devienne encore plus souple et se détache des parois. Former une boule et couvrir le bol ou le saladier de film alimentaire.

Laisser lever à température ambiante (dans l'idéal autour de 25 °C) de une à deux heures : la pâte doit doubler de volume.

À ce stade, on peut aussi mettre la pâte au frais et la laisser lever une dizaine d'heure au réfrigérateur.

5. Reprendre la pâte et la poser sur un plat de travail fariné. L'écraser avec les mains de manière à chasser l'air incorporé.

6. Couper la pâte en 12 morceaux égaux (on peut aussi faire 10 mais les brioches seront plus grandes) et les peser : il devraient faire chacun autour de 85g. Plus on est précis dans la peser et la forme plus les brioche seront régulières.

7. Former des boules en roulant la pâte sous la paume, puis prélever un quart de pâte de chacune et former une petite boule. Rouler à nouveau la pâte plus grande sous la paume de la main de manière à former une boule le plus parfaite possible. À l'aide de deux doigts, presser au centre de la grosse boule afin de former un petit creux (il sera souple c'est normal) et place au centre la petite boule.

8. Faire attention à ne pas trop creuser ou appuyer (autrement la petite boule s'incorporera à la pâte et ne se verra plus) ni à poser trop délicatement (autrement la petite boule va s'échapper en cuisson).

Si cette étape semble compliquée, former uniquement 12 boules régulières.

9. Poser les boules sur deux plaques recouvertes de papier cuisson en laissant bien de l'espace autour (au moins 6 cm). Mettre les plaques dans le four éteint et badigeonner légèrement avec l'oeuf fouetté avec 1 càs de sucre. Laisser lever une heure environ : les brioches doivent presque doubler de volume. Sortir les brioches du four et préchauffer celui-ci à 180°-190°C (chaleur statique).

10. Badigeonner à nouveau les brioches avec le mélange oeuf-sucré puis enfourner dans le four chaud pendant un quart d'heure environ : les brioches doivent gonfler et dorer.

Déguster tiède ou à température ambiante garnie avec de la glace à la pistache par exemple ou ce que l'on veut