

## Streusel Fourré à la Crème au Kirsch

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 6 heures

### Ingrédients:

#### *La brioche :*

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| - LAIT                | 20 cl |
| - FARINE              | 320g  |
| - SUCRE SEMOULE       | 80g   |
| - LEVURE DE BOULANGER | 10g   |
| - BEURRE              | 100g  |
| - OEUF(S)             | 3     |

#### *Streusel (Crumble) :*

|                   |     |
|-------------------|-----|
| - FARINE          | 80g |
| - BEURRE          | 80g |
| - SUCRE SEMOULE   | 80g |
| - AMANDES HACHÉES | 80g |

#### *Crème :*

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 4           |
| - LAIT               | 1/2 litre   |
| - SUCRE SEMOULE      | 120g        |
| - SUCRE VANILLE      | 2 sachets   |
| - FARINE             | 2 c à soupe |
| - KIRSCH             | 2 c à soupe |

### Recette:

#### *Pour la brioche :*

- Délayez la levure dans le lait tiède.
- Dans un plat creux, placez la farine et le sucre. Ajoutez les œufs en omelette puis le mélange à la levure. Homogénéisez pour obtenir une pâte compacte (ajoutez de la farine si trop collante). Incorporez le beurre très mou mais pas fondu. Homogénéisez de nouveau. Couvrez et laissez reposer au moins 1 heure.

- Etalez alors la pâte sur un plan fariné et placez-la dans un moule à tarte beurré.
- Couvrez et laissez encore reposer 1 heure.

#### *Pour le streusel :*

- Amalgamez grossièrement tous les ingrédients afin d'obtenir de gros grumeaux. Réservez au frigo.
- Quand la pâte à lever, préchauffez le four à 200°C.
- Mouillez le dessus de la brioche avec le dernier œuf battu au pinceau puis émiettez le streusel par-dessus.
- Enfournez 30 minutes (réduire à 180°C en cas de brunissement).

#### *Pour la crème :*

- Battez les jaunes avec le sucre pour les blanchir. Ajoutez la farine et mélangez.
- Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé et le Kirsch. Incorporez le lait aux œufs en mélangeant. Remettez sur feu doux jusqu'à épaississement. Laissez tiédir.

#### *Le montage :*

- Coupez en deux la brioche refroidie dans le sens transversale et farcissez de crème sur la partie inférieure. Reposez le dessus de la brioche et placez au frais quelques heures avant dégustation.

