

# Recettes de cuisine polonaise

En français



## Makowiec

(Brioche roulée au pavot)

Cette recette polonaise est un grand classique en Pologne.

## **Ingrédients :**

### **Pour la pâte à brioche :**

Farine 275 g

Beurre 70 g

Œuf(s) 2

Sucre en poudre 70 g

Lait 5 cl

Levure de boulanger, déshydratée 8 g

Pour la garniture :

Graine de pavot 250 g

Œuf(s) 2

Beurre 30 g

Sucre en poudre 80 g

## **Préparation :**

### **Préparez la garniture :**

**Placez** les graines de pavot dans une casserole. Couvrez-les d'eau et amenez à ébullition sur feu moyen.

**Dès** l'ébullition, baissez le feu à feu doux et laissez cuire pendant 5 minutes, puis couvrez et laissez reposer hors du feu durant 1 heure.

**Versez** ensuite les graines de pavot dans un linge fin à égoutter. Réservez.

### **Préparez la pâte à brioche :**

**Réhydratez** la levure de boulanger dans le lait, dans un saladier.

**Ajoutez** les œufs battus, puis incorporez la farine et le sucre en poudre. Pétrissez le mélange jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

**Incorporez** alors le beurre mou à la pâte, puis pétrissez à nouveau afin de bien l'incorporer. Vous devez obtenir une boule de pâte bien compacte et lisse.

**Couvrez** le saladier avec un torchon propre et laissez lever la pâte pendant 1 heure à température ambiante.

### **Confectionnez la brioche :**

**Mixez** les graines de pavot égouttées avec le beurre, le sucre en poudre, le sucre vanillé, un œuf entier et un

**Réservez** le jaune d'œuf pour la dorure.

**Au bout** de la levée, aplatissez la pâte à brioche en un rectangle d'environ 30 cm par 40 cm sur une feuille de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

**Répartissez** la farce au pavot sur la pâte à brioche jusqu'à 2 cm du bord. Roulez ensuite la pâte à brioche sur elle-même, en vous aidant du papier cuisson, puis rabattez les extrémités en dessous.

**Badigeonnez** la brioche avec le jaune d'œuf réservée, à l'aide d'un pinceau culinaire.

**Couvrez** la brioche avec un torchon propre et laissez-la encore lever pendant 30 minutes à température ambiante.

**Préchauffez** le four à 180°C.

**Placez** la brioche dans le four préchauffé à 180°C, puis baissez aussitôt le four à 160°C et laissez cuire 35 à 40 minutes. La brioche doit être bien dodue et dorée en fin de cuisson.

**A la sortie** du four, laissez refroidir la brioche roulée au pavot sur une grille.

**Dégustez-la** en guise de dessert, accompagnée d'une mousse sucrée, pour les fêtes.

**Smacznego !**