

LA CORNUE (BRIOCHE DE PÂQUES)

MADE IN LIMOUSIN

Comment vous ne connaissez-pas **la cornue** ? aucun doute alors vous n'êtes pas **limousins** ! (Mais ce n'est pas grave hein !).

La cornue c'est la brioche traditionnelle des Rameaux, préparée le dimanche précédent Pâques. Sa forme à 3 cornes symbolise la Sainte Trinité mais elle peut évoquer une représentation bien plus païenne et un peu phallique il faut l'avouer (même si ce n'est pas très net sur ma brioche car je n'ai pas aussi bien réussi sa forme que mon boulanger !). L'histoire raconte même qu'en 1750, l'évêque de Limoges, Monseigneur **Jean-Gilles de Coëtlosquet**, aurait demandé aux pâtisseries de « moraliser » l'aspect de cette brioche !

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 80 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 70 g de beurre demi-sel ramolli
- des grains de sucre

Préparation :

1. Verser la levure dans le lait tiède, mélanger et laisser gonfler quelques minutes.

2. Dans le bol du robot verser la farine, le sucre, l'œuf et la levure avec le lait. Pétrir 5 bonnes minutes à l'aide du crochet à petite vitesse.

3. Puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux et pétrir à nouveau cinq bonnes minutes à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit collante et homogène.

4. Verser la pâte dans un saladier et laisser lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air pendant deux heures.

5. Après ce temps de repos, façonner les cornes (ou une boule) avec la pâte sur le plan de travail fariné. La déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et percer un trou au milieu (boule) puis élargir de façon à former un anneau assez large.

6. Laisser à nouveau la brioche reposer au chaud pendant deux heures.

7. Badigeonner la brioche avec un peu de jaune d'œuf délayé avec de l'eau et ajouter le sucre en grain.

8. Enfourner la brioche à four froid à 150°C pour 30 minutes. Lorsqu'elle est bien dorée la sortir du four et la laisser refroidir sur une grille avant de déguster !



LA CORNUE DU LIMOUSIN

La cornue du Limousin (gâteau traditionnel de Pâques) était aussi servie comme galette des rois.

Ingrédients :

- 300 gr. De farine + 0,050
- 10 gr. De levure de bière
- 10 cl d'eau
- 30 gr. de sucre
- 3 œufs + 1
- 175 gr. De beurre
- 1 gr. de sel



Préparation :

- 1-Mélanger 50 grammes de farine avec la levure de boulanger et 5 cl d'eau pour obtenir une pâte souple, laisser lever au chaud durant l'hiver et au frais durant l'été
- 2-Mélanger la farine le sucre le sel puis ajouter le beurre mou incorporer avec les mains pour obtenir un sablage.
- 3-Ajouter 3 œufs et le jaune et le levain, amalgamer l'ensemble, laisser lever pendant 1 heure.
- 4-Ajouter 5cl d'eau pour assouplir la pâte.
- 5-Incorporer l'eau, pétrir la pâte pendant 15 minutes puis la tirer jusqu'à ce qu'elle forme un long ruban, elle ne colle plus.
- 6-Former alors un anneau puis laisser lever encore 1 heure.
- 7-Tapoter la couronne pour faire sortir le gaz carbonique, avec la pointe d'un couteau former les cornes.
- 8-Avec un pinceau étaler le glaçage sur la couronne puis faire cuire pendant 30 minutes à 180°.
- 9-Mettre un verre d'eau dans le four
- 10-Lorsque la brioche est cuite étaler du glaçage sur la brioche chaude.

Glaçage

- JUS d'une demie ORANGE
- 100 gr. de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

Fouetter le blanc 30 secondes, ajouter le sucre glace fouetter 30 secondes, ajouter le jus d'orange, fouetter 30 secondes.