Koulibiac de fruits d'hiver à la tomate et à la coriandre



Produits Bresc utilisés



Bresc Harissa Mélange d'épices 450g

Ingrédients

10

- 1000 g de pâte à brioche
- 625 g de rhubarbe
- 475 g de sucre semoule
- 250 g d'abricots trempés et tranchés
- 250 g de confiture d'abricot
- 75 g de mélange d'épices d'harissa Bresc
- 13 g de cannelle
- 10 crêpes
- 5 bananes
- 5 pommes (cox)
- 5 fruits de la passion
- 3 dl d'eau
- 3 œuf
- 1 citron (jus)
- sel

Pâte à brioche :

- 625 g de farine
- 440 g de beurre mou
- 40 g de sucre
- 13 g de sel
- 13 g de levure
- 8 œufs
- 0,8 dl de lait chaud

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Méthode de préparation

Peler la rhubarbe et la couper en morceaux de 6 cm. Laver et mélanger dans une casserole avec 110 g de sucre et de l'eau. Porter à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop. Peler les bananes et les couper en trois dans le sens de la longueur, et les mettre dans la poêle avec 40 g de beurre et 40 g de sucre à feu vif sans laisser brunir, puis laisser refroidir. Peler les pommes et retirer le trognon. Couper en tranches et faire dorer à la poêle avec 40 g de beurre et 40 g de sucre. Saupoudrer de cannelle et de jus de citron. Abaisser la pâte à brioche en un rectangle de 30 x 20 cm. Couvrir le rectangle avec les crêpes. Placer une bande de 20 cm au centre avec la moitié des bananes, de la rhubarbe, des pommes et des morceaux d'abricot. Mélanger la confiture d'abricots, le mélange d'épices harissa, la pulpe des fruits de la passion et badigeonner avec la moitié des fruits. Placer le reste des fruits dessus et badigeonner à nouveau avec le reste de la confiture. Replier les crêpes sur les fruits et badigeonner les bords de la pâte avec l'œuf battu et sel. Replier les côtés longs de la pâte les uns sur les autres et les côtés courts par-dessus. Retirer la pâte qui est en trop. Placer le koulibiac sur une plaque allant au four et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur. Badigeonner avec le jaune d'œuf restant et enfourner 25 minutes à 180 °C.