

BRIOCHE

Avril 2006 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 400 g de farine fluide
- ★ 135 g de beurre (125 + 10)
- ★ 4 œufs
- ★ 10 cl de lait demi-écrémé
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre en poudre (15 g)
- ★ 1 demi-cuillère à café de sel fin (5 g)
- ★ 10 g de levure de boulanger fraîche

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Moule à brioche, Bol, Pinceau, Grille

Préparation : 15 mn

Repos : 18h00 (6 + 12)

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 2,10 € (soit 0,35 € par personne)



Recette :

Faire tiédir le lait à feu doux, dans une petite casserole à environ 40°C. Verser dans un saladier et délayer la levure puis ajouter deux cuillères à soupe de farine, homogénéiser et laisser reposer 6 heures à température ambiante (attention à la chaleur du lait, car une trop forte température - supérieure à 50°C - tue la levure). Faire ramollir 125 g de beurre dans une casserole, à feu très doux et les laisser refroidir. Ajouter le reste de farine dans le saladier, pétrir à la main et incorporer successivement, sel, sucre, beurre et 3 œufs. Travailler la pâte avec la paume de la main et la rabattre sur elle-même plusieurs fois. En faire une boule et mettre à lever 12 heures dans un endroit tiède (près d'un radiateur par exemple), à défaut à température ambiante.

Ce délai passé, préchauffer le four à 180°C (thermostat 6), replier la pâte plusieurs fois comme pour la feuilletter, la diviser en cinq parts égales et former une boule avec chacune de ces parts. Beurrer un moule à brioche (à côtes) avec le beurre restant, déposer sur le fond 4 boules côte à côte et une dernière au sommet. Casser l'œuf restant, séparer le blanc du jaune et verser ce dernier dans un bol. Ajouter une cuillère à café d'eau et bien mélanger. Avec un pinceau dorer la pâte au jaune d'œuf et mettre à four chaud pour 30 minutes.

Sortir du four, laisser tiédir et démouler sur une grille. A déguster au petit déjeuner ou au goûter.

i Les délais de repos étant très longs, il faut organiser son temps pour pouvoir réaliser cette recette. Débuter la recette par exemple vers 13h30 - 14h00 pour pouvoir effectuer la cuisson le lendemain matin.

Boisson :

Café, thé ou chocolat