

Brioche à effeuiller la butternut et au miel

Ingrédients

30 g de beurre mou

150 g de purée de potimarron

1 œuf

5 g de levure de boulanger fraîche

300 g de farine

50g de sucre

1 cuil à café de cannelle en poudre

1/2 cuil à café de sel

Pour la garniture

2 cuil à soupe de miel épais

Dans le bol du robot versez la purée de butternut, l'œuf, la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Lancez le pétrissage et quand la pâte commence à se former incorporez le beurre coupé en morceaux. Pétrissez 5 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse plus rapide. La pâte doit être lisse et souple et formez une boule qui se décolle des parois, couvrez-la d'un torchon humide et laissez lever pendant 1h30 à température ambiante.

Après ce temps de pousse, étalez votre pâte sur un plan de travail fariné, formez un rectangle de environ 20-25cm de large sur 35-40cm de long. Étalez le miel sur la pâte puis coupez-la en trois bandes dans le sens de la longueur, superposez les bandes puis recoupez-les en 5 ou 6 (selon la largeur de votre moule). Disposez les tas de pâte debout dans le moule en essayant de les répartir de part et d'autre du moule (pas de panique si vous trouvez qu'en levant la brioche prend une drôle de forme ça va s'arranger à la cuisson). Laissez pousser à température ambiante pendant deux heures sous un linge humide.

Enfournez pour 25 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.