

# *Briochettes roulées au thé*

## *Pour 24 briochettes*

*750g de farine*

*35g de levure fraîche de boulanger*

*100g de sucre*

*1 gros œuf (ou 2 petits)*

*300ml de lait*

*120g de beurre*

*1 cuil à soupe de thé (au choix)*

*1 cuil à café rase de sel*

## *Garniture*

*120g de beurre mou*

*50g de sucre*

*2 cuil à soupe de thé*

*1 cuil à soupe de sirop de rose*

*1 œuf battu pour la dorure*

Dans une casserole, portez le lait à frémissement et faites-y infuser le thé pendant 10 minutes puis filtrez le lait et laissez-le tiédir.

Emiettez la levure fraîche et délayez-la dans quelques cuillères à soupe de lait tiède.

Faites fondre le beurre, versez le dans le bol du robot, ajoutez y le lait tiède et le sel. Versez par-dessus la farine, le sucre, la levure délayée dans le lait et l'œuf.

Lancez le pétrissage et poursuivez le pendant 8 à 10 minutes, la pâte doit former une boule lisse et souple et se détacher de la paroi du bol. Formez une boule avec la pâte et laissez la reposer sous un torchon humide à température ambiante, elle va alors gonfler.

Préparez la garniture : réduisez le thé en poudre puis mélangez-le au beurre mou, ajoutez le sucre et le sirop de rose.

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large. Étalez la garniture et roulez la pâte dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Détaillez le boudin en 24 tranches et déposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson. Laissez pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C.

A l'aide d'un pinceau dorez les briochettes à l'œuf battu et enfournez à 220°C pendant 8 à 10 minutes selon votre four.

Préparez un sirop : mettez une cuillère à café de thé à infuser dans 30g d'eau bouillante pendant 10 minutes puis filtrez l'eau, ajoutez 30g de sucre et portez à ébullition, laissez refroidir.

A la sortie du four nappez les briochettes avec le sirop au thé et laissez les refroidir sur une grille.