

Brioches au sucre au romarin

Pour 7 briochettes

250g de farine

10g de levure fraiche de boulanger

30g de sucre en poudre

3 œufs

250g de beurre mou

Garniture

10g de beurre

20g de sucre

Romarin frais

Versez la farine dans le bol du robot, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes (si la pâte est trop sèche ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau) puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre mou environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 1 heure.

A la fin de ce temps de pousse, dégazez la pâte en l'aplatissant délicatement avec la paume de la main. Découpez la pâte 7 pâtons (ou plus ou moins selon vos envies) formez des boules de pâte, déposez-les sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson et aplatissez-les avec la paume de la main. Couvrez-les d'un torchon humide et laissez pousser pendant 45 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Avant d'enfourner faites des petits trous dans la pâte avec le doigt et déposez-y un morceau de beurre et un brin de romarin. Saupoudrez les briochettes de sucre et enfournez à 180°C pendant 15-20 minutes selon votre four.