

# *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.