



Brioche façon Harrys

LA CUISINE DE BOOMY



- 3 jaunes d'œufs
- 170 gr de crème épaisse
- 50 gr de sucre semoule
- 100 gr de beurre mou
- 350 gr de farine
- 1 sachet de levure de boulanger spécial brioche de chez Demarle
- Extrait de vanille liquide
- 1 cs de lait ½ écrémé + 1 cc de sucre semoule

Mettre les jaunes d'œufs dans le bol du I-Cook'in et rajouter de la crème épaisse jusqu'à obtenir le poids de 230 gr. Programmer 1 min, 40°, Vit 1.

Ajouter la levure de boulanger et programmer 1 min, 40°, Vit 1.

Ajouter ensuite le sucre semoule, la farine, le beurre et l'extrait de vanille.

Pétrir 5 min.

Laisser la pâte dans le bol en retirant le bouchon et laisser lever environ 1 h. La pâte va sortir légèrement par le trou du couvercle.

Au bout de ce temps sortir la pâte du bol et la dégager sur une feuille en silicone légèrement farinée. Puis faire 4 boules de taille identique et les disposer dans un moule à cake en silicone et laisser lever à nouveau pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner la brioche de lait sucré puis enfourner pour 20 min.

Laisser refroidir avant de déguster