

« Aujourd'hui Maryse vous présente »

Recette N° 3 : La brioche by Chamois Véloce



Ingrédients :

- 550g de farine
- 75g de sucre
- 9g de sel
- 150g de lait
- 20g de levure **de boulanger**
- 3 œufs
- 125g de beurre

Recette :

1. Mettre le sel, le sucre et la farine dans un récipient.
2. Ajouter les œufs et commencer à mélanger.
3. Faire tiédir le lait et le beurre, puis émietter la levure chimique dans le mélange.
4. Incorporer le mélange à la préparation et pétrir la pâte.



La pâte ne doit pas coller !

5. Laisser reposer la pâte, dans un plat filmé, pendant 2h pour lui permettre de gonfler.
6. Disposé la pâte (environ 100g) dans des moules beurrés, puis laissez lever au réfrigérateur toute une nuit.
7. Le lendemain matin, badigeonner de jaune d'œuf et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 35min.
8. Laisser refroidir légèrement et déguster avec ou sans confiture et surtout sans modération !