

Brioche à la verveine

Pour 1 brioche

500g de farine

24g de levure fraîche de boulanger

60g de sucre

3 œufs

200ml de lait

80g de beurre mou

1 poignée de feuilles de verveine séchée (ou 2 sachet d'infusion)

1 cuil à café rase de sel

Garniture

1 poignée de feuilles de verveines séchées (ou deux sachets d'infusion)

Sucre en grain

1 œuf battu pour la dorure

Dans une casserole, portez le lait à frémissement, faites infuser les feuilles de verveine dans le lait pendant 20 minutes puis filtrez le lait et laissez-le tiédir.

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

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans le dans le bol du robot, mettez-le en marche à vitesse lente et versez le lait tiède et la levure délayée. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez la vitesse d'un cran et incorporez le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est bien lisse et qu'elle se décolle des parois pour former une boule, cessez le pétrissage, couvrez la pâte d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 1 heure à température ambiante

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large.

Réduisez le reste de verveine en poudre en l'écrasant entre vos paumes de main, retirez les nervures des feuilles et saupoudrez cette poudre ainsi que le sucre en grain sur la pâte. Enroulez-la sur elle même dans le sens de la longueur pour obtenir un long boudin. Coupez ce boudin en deux sur toute sa longueur puis torsader les deux morceaux ensemble. Enroulez la pâte pour former un escargot et déposez-la dans un moule de 20cm de diamètre environ. 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 la brioche à l'œuf battu et enfournez à 220°C pendant 25-30 minutes selon votre four.