

Brioche chat de Lucie

Pour 12 à 18 briochettes (selon leur grosseur)

500g de farine

250ml de lait

50g de beurre

125g de ricotta

75g de sucre

1 pincée de sel

1 sachet de levure de boulanger instantanée (8g)

1 pincée de safran pistil

1 œuf (+1 pour la dorure)

raisin secs

Dans une casserole faites fondre le beurre avec le lait, quand le mélange est tiède, coupez le feu, ajoutez le safran et laissez infuser à couvert pendant 15 minutes.

Passé ce temps d'infusion incorporez la levure, mélangez pour la diluer et laissez-la gonfler pendant 15 minutes.

Versez la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot, ajoutez l'œuf puis lancez le pétrissage tout en versant le mélange de lait, safran et levure et la ricotta. Pétrissez 5 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse plus rapide. Quand la pâte est bien lisse et homogène, formez une boule et laissez-la lever sous un torchon humide pendant 1 heure.

Reprenez la pâte, dégazez-la en l'aplatissant délicatement puis divisez-la en 12 ou 18 pâtons selon la grosseur que vous voudrez donner à vos briochettes.

Avec chaque pâton formez un boudin de 20 à 25 cm de long, façonnez un S enroulant les extrémités sur elles-mêmes. Déposez 1 raisin sec au creux de chaque boucles. Déposez les briochettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, couvrez-les d'un torchon humide et laissez lever pendant 30minutes.

Préchauffez le four à 225°C, badigeonnez les briochettes a l'œuf battu et enfournez à 225°C pendant 12 à 14 minutes.

