***Brioche coco-cardamome***

***Ingrédients***

*375g de farine*

*18g de levure fraîche de boulanger*

*50g de sucre*

*1 œuf*

*150ml de boisson coco*

*70g  de beurre mou*

*1 cuil à café rase de sel*

2 cuil à soupe de coco râpée

5 gousses de cardamome

*1 œuf battu pour la dorure*

Emiettez la levure fraîche et délayez-la dans la boisson coco tiède.

Ouvrez les gousses de cardamome, récupérez les graines noires et écrasez-les à l'aide d'un pilon ou de la lame d'un grand couteau.

Dans le bol du robot versez la farine, le sucre, la coco râpée, le sel, l’œuf et les graines de cardamome écrasées. Ajoutez-y la levure délayée dans la boisson coco et lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes. Augmentez la vitesse, incorporez le beurre en morceaux et continuez le pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et souple et se décolle de la paroi du bol.

Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer sous un torchon humide à température ambiante pendant 1h à 1h30, elle va alors doubler de volume.

Passé ce premier temps de pousse, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte, partagez-la en trois pâtons de même taille, donnez leur la forme d'une boule et laissez-les reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Roulez les pâtons sous vos main pour former de boudins de 25-30cm de long, tressez-les et déposez la tresse dans un moule à cake. Passez une couche de dorure à l’œuf battu et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante

Préchauffez le four à 220°C.

Passez une deuxième couche de dorure sur la brioche et enfournez-la à 220°C pendant 20-25 minutes selon votre four.