***Brioche à la crème***



**Pour 1 grosse brioche ou 2 plus petites**

500g de farine

15g de levure fraiche

200ml de lait

100ml de lait tiède

1/2 cuil à café de sel

80g de sucre

2 œufs

1 cuil à café d'extrait de vanille liquide

1 œuf pour la dorure

sucre en grains

Diluez la levure dans le lait et laissez reposer 10 minutes.

Versez la farine dans la bol du robot pétrisseur, ajoutez le sucre, les œufs, le sel, la levure diluée dans le lait, l'extrait de vanille et la crème liquide. Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis 5 minutes supplémentaires à vitesse moyenne. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène.

Laissez la pâte dans le bol du robot, couvrez-la et laissez-la reposez pendant 2h à température ambiante (au moins 20°C), elle va alors doubler de volume (Attention plus il fait chaud plus la pâte va gonfler rapidement, surveillez-la et stoppez la pousse plus tôt si il le faut).

Quand la pâte à bien gonflée, déposez-la sur un plan de travail bien fariné, rabattez-la et divisez la en trois portions de même poids. Formez alors trois boudins de 25cm de long environ et tressez-les.

Déposez la tresse dans un moule à cake, dorez-la à l'œuf battu et laissez-la pousser sous un torchon pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°C.

Repassez une couche de dorure sur la brioche, parsemez-la de sucre en grain et enfournez à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.