**Brioche**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

400 g de farine de blé

100 g de sucre en poudre

100 g de beurre mou

3 œufs + 1 jaune

1 c à café d’extrait de vanille

2 c à soupe de rhum

2 sachets de levure de boulangetr

1 pincée de sel

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th.6)**

Dans le bol du robot muni du crochet à pétrir, mettre la farine mélangée avec la levure de boulanger.

 Mettre en marche le robot. Ajouter le sel, les œufs entiers, le sucre, vanille et rhum. Pétrir jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Incorporer le beurre. Pétrir jusqu’à ce que la pâte soit souple et élastique.

Laisser reposer dans le bol du robot recouvert d’un torchon propre, jusqu’à ce que la pâte double de volume (environ 1h). Dégazer la pâte puis la plier 2 ou 3 fois. Façonner des boules. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson. Laisser à nouveau lever à couvert pendant 1 h environ.

Badigeonner de jaune d’œuf dilué avec un peu d’eau. Glisser la plaque au four pour 30 min.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita