Brioche à la purée de pommes de terre

**Ingrédients**

**Pour 2 brioches**

2 œufs (+ 1 jaune  pour la dorure)

2 petits suisses

100 g de crème fraîche épaisse

500 g de reste de purée de pommes de terre

2 sachets de levure de boulanger

550 g de farine

150 g de sucre

100 g de beurre

Un zeste de citron caviar

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

Mettre la purée de  pommes de terre dans le bol du robot muni du crochet à pétrir avec les œufs entiers, petits suisses, crème fraîche, le zeste de citron caviar, le sucre, et mettre en marche vitesse 1 pendant. Verser la farine mélangée avec la levure de boulanger puis ajouter le beurre ramolli,. Pétrir pendant 10 min. La pâte est assez molle.

Laisser lever la pâte 1 h 30.

Beurrer et fariner un plat ou un moule à cake. Fariner généreusement un plan de travail et façonner des boules. Laisser de nouveau lever la pâte  1 h 30.

Battre le jaune d’œuf et dorer la brioche.

Enfourner pour 30 à 35 min. A la sortie du four saupoudrer de sucre glace.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**