

Ingrédients :

- 90g Lait
- 100g Sucre en poudre
- 20g Levure boulangère
- 200g Crème fraîche épaisse
- 2 Oeufs
- 500g Farine
- 0.5 Cuillère à café Sel

Recette réalisée au Thermomix, Au MCC ou Autres Robots :

- > Mettre le lait, le sucre et la levure boulangère dans le bol
- > Chauffer 3 min / 37°C / vitesse 1
- > Ajouter la crème fraîche et les œufs dans le bol
- > Chauffer 3 min / 37°C / vitesse 1
- > Ajouter la farine et le sel > Mode Pétrir 5 min / mode Pétrin
(La pâte est d'aspect collante)
- > Transvaser le contenu du Thermomix dans un saladier
- > Réserver, couvert d'un film alimentaire, pendant 2h
- > fariner le plan de travail et Dégazer la pâte
- > Beurrer un moule > Placer vos boules dans le moule
- > Badigeonner 1 jaune d'œuf sur la pâte pour dorer la brioche
- > Réserver pendant 30 min > Préchauffer le four à 150°C
- > Mettre dans le four pendant 30 min à 150°C chaleur tournante
- > Placez un récipient d'eau dans le bas du four
- > Démouler une fois la brioche refroidit