

# BRIOCHE



## Les ingrédients :

- 250g de farine
- 3 œufs
- 2c. à soupe de sucre en poudre
- 125 g de beurre (pas moins)
- un peu de sel fin
- 10g de levure boulangère (brioche) = 2 sachets

## Les étapes de la recette :

### **La veille au soir :**

Mettre la farine, le sucre, le sel, la levure délayée dans une cuillère à soupe d'eau tiède, et les œufs avec le beurre fondu tiédi dans un saladier.

Bien mélanger et placer le tout au réfrigérateur pendant la nuit (saladier couvert).

### **Le lendemain matin :**

Fariner la table et étendre au rouleau la pâte en une bande longue d'environ 20cm et large d'environ 18cm. La plier en 3 et la tourner d'un quart de tour une 1<sup>ère</sup> fois. Aplatir la bande au rouleau la replier en 3 et tourner d'un quart de tour une 2<sup>ème</sup> fois. Recommencer l'opération une troisième fois.

A la fin, aplatir la bande, la couper en trois lanières dans le sens de la longueur. Rouler chaque lanière sur elle-même comme un escargot. Mettre ces trois escargots côte à côte dans le moule à cake.

Faire lever la pâte pendant environ 3h sur un radiateur ou dans un four à 30° ou en fonction étuve.

Quand la pâte est levée, cuire au four 200° environ 15mn. Surveiller ça va vite !

## Remarques ;

- Bien choisir la levure il faut qu'elle soit de qualité.
- Je rajoute un sachet de sucre vanillé dans la préparation
- Ne pas faire fondre le beurre au micro onde. L'incorporer en pétrissant la pâte quand il est un peu ramolli.
- Attention à la cuisson, cela va très vite !