

MADAME BRIOCHE

🕒 20 min 🐼 3h 🍳 45 min



Pour 6 gourmands

- 1 sachet de levure boulangère
- 3 œufs
- 250 g de farine T45 + un peu pour le moule
- 1 c. à c. de sel
- 25 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre + un peu pour le moule
- de la pâte à sucre blanche, noire, jaune et rouge pour les yeux, le bec et la crête

MATÉRIEL :
1 moule à brioche

- 1 Verse la levure dans un bol avec 1 c. à s. d'eau tiède. Laisse épaissir 10 à 15 min dans un endroit chaud.
- 2 Bats les œufs en omelette. Mélange la farine, le sel et le sucre dans un saladier, creuse un puits et verse la levure. Ajoute peu à peu les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le beurre coupé en morceaux 🍳.
- 3 Préchauffe le four à 110 °C (th. 3-4). Pétris 10 min en tirant sur la pâte comme sur un élastique. Éteins le four. Forme une boule, enveloppe le saladier d'un film plastique et **réserve*** 1 h dans le four tiède éteint. Dès que la pâte a doublé de volume, pétris-la 5 min et **réserve*** 1 h.
- 4 Prélève une boule de pâte de 6 cm de diamètre. Forme une boule avec le reste, place-la dans un moule beurré et fariné, et dépose la plus petite boule par-dessus. Laisse gonfler 30 min.
- 5 Préchauffe ton four à 190 °C (th. 6-7). **Badigeonne*** la brioche avec le reste des œufs délayé avec un peu d'eau. **Enfourne*** pour 20 min.
- 6 Baisse la température à 180 °C (th. 6) et poursuis la cuisson jusqu'à ce que la brioche soit dorée et gonflée. Laisse-la refroidir avant de la démouler et de la décorer.

Astuce toquée

Tu peux bien sûr acheter les brioches toutes faites, mais c'est bien plus rigolo de faire la pâte soi-même !

