



" La Brioche du Dimanche, mais pas que! C'est le petit-déjeuner idéal pour chaque jour de la semaine. Nature ou avec de la confiture, fraîche ou légèrement réchauffée... Mamma Mia qu'est-ce-que c'est BOMBA ATOMICA cette brioche d'amour! "

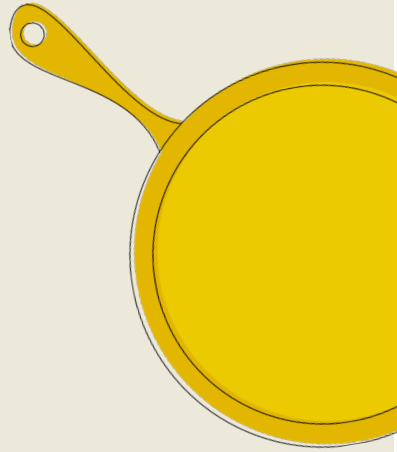
Simone

BRIOCHE DU DIMANCHE

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g** de farine de type 00 ou T45
- 100 g** de sucre
- 200 g** de crème fraîche épaisse à 35 % de matière grasse
- 100 g** de lait tiède (35 à 40°C)
- 2** œufs
- 1 c.à.c** de sel
- 8 g** de levure sèche boulangère
- 2** gousses de vanille
- 1 c.à.c** de fécule de maïs.
- Sucre perlé en gros grains
- Sucre glace



AVANT LA RECETTE

Sortir les ingrédients pour qu'ils soient tous à température ambiante.

PRÉPARATION

1. Mettre la farine, le sucre, la levure sèche et le sel dans le bol d'un robot. Mélanger pendant deux minutes au crochet.

Attention à ne pas mettre en contact la levure et le sel avant de mélanger.

2. Ajouter la crème fraîche, les œufs très légèrement battus, les graines de la gousse de vanille et le lait tiède dans le bol du robot. Mélanger dix minutes au robot, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

3. Couvrir le bol d'un torchon humide et laisser lever la pâte pendant une heure trente dans un endroit tiède.

4. Après ce temps de pousse, débarrasser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Dégazer la pâte, puis réaliser un pâton bien rond.

5. Diviser le pâton en 15 à 20 morceaux d'environ 50 à 60 grammes chacun.

6. Former des petites boules de pâte. Placer les boules sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, dans le cercle à pâtisserie préalablement beurré. Espacer les boules les unes des autres d'environ un centimètre.

7. Couvrir le cercle d'un torchon humide et laisser lever la pâte à température ambiante pendant une heure trente.

8. Parsemer la brioche de sucre perlé.

9. Préchauffer le four à 150°C. Cuire au four non ventilé pendant 30 minutes.

10. Sortir la brioche du four et laisser refroidir. Une fois refroidie, démouler la brioche sur un joli plat. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Vous pouvez remplacer la vanille par de la fleur d'oranger, des zestes de citron ou des zestes d'orange pour varier les saveurs.