



Brioche express

Recette n° 4 de Sandrine, Ma Soeurlette

Une nouvelle petite recette pour avoir une maison pleine de bonnes odeurs...

"C'est un bon compromis pour un goûter rapide ou un petit déjeuner gourmand car c'est une brioche rapide et sans repos !"

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- * 400 gr de farine
- * 40 gr de sucre en poudre
- * 3 cl de lait
- * 20 gr de levure fraîche
ou 2 sachets de levure pour brioche
- * 50 gr de beurre (+ pour le moule)
- * 1 œuf entier
- * 1 pincée de sel
- * 1 sachet de sucre vanillé



Préparation :

Mélanger la levure et le lait tiède. Laisser reposer 5 minutes.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Dans un saladier, mettre la farine, le levain, le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel.

Mélanger pour obtenir une pâte homogène avec une cuillère en bois.

Ajouter ensuite le beurre fondu et l'œuf battu.

Mélanger pour obtenir une pâte un peu collante mais pas trop.

Verser dans un moule à brioche beurré (en silicone ici).

Faire cuire 20 mn à 90 °C puis 30 mn à 200°C.

Astuces :

On peut ajouter dessus avant cuisson ou dans la pâte du sucre perlé, des pépites de chocolat...