

La Mouna de Pâques



Pour 6 personnes

- 500 g de farine
- 250 ml de lait entier
- 100 g de sucre
- 60 ml d'huile neutre
- 2 œufs
- 20 g de levure boulangère
- Zeste d'une demi orange
- Zeste d'un gros citron
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 jaune d'œuf + 2 cuillères à soupe de sucre perlé

Diluer la levure dans 5 cl d'eau avec deux cuillères à soupe de farine et une pincée de sucre, laisser reposer une demi heure au moins.

Dans un saladier, fouetter le lait, l'huile, le sucre, les œufs, les zestes d'agrumes, l'eau de fleur d'oranger, le sel.

Verser dans la cuve du robot, ajouter la farine, puis le levain et pétrir sur vitesse faible pendant au moins 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des parois.

Couvrir avec un torchon puis laisser reposer une à deux heures dans un endroit sec et chaud, à l'abri des courants d'air (four chaleur tournante à 30°C pour moi, ça marche pas mal).

Dégazer la pâte et former 5 ou 6 boules, les déposer dans un moule à manquer. Déposer une cloche (type cloche de protection qu'on utilise pour réchauffer au micro ondes) dessus puis laisser au frigo pour toute la nuit.

Le matin : préchauffer le four à 160°C

Diluer le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner la Mouna. Parsemer de grains de sucre perlé et enfourner pour 25 à 30 minutes, en mode chaleur tournante si possible.

Attendre une dizaine de minutes avant de démouler la brioche, déguster encore tiède ou froide, avec un bon café ou thé.