Max & VÉNUMS

Brioche mousseline

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de farine
- 60 gr de sucre fin
- 1 c à c de sel fin
- 20 gr de levure de boulanger ou chimique
- 100 cl de lait
- 300 gr de beurre doux
- 5 œufs

Pour la dorure

- 1 jaune d'œuf
- 10 gr de sucre
- Un peu d'eau

Préparation

1. Délayez la levure dans le lait tiède ;
2. Versez la farine dans un saladier, faites un « puits » au centre et mettez le sel et le sucre. Mélangez bien ;
3. Ajoutez les œufs battus, le beurre et la levure préalablement diluée dans le lait ;
4. Mélangez afin d'avoir une pâte homogène et placez au réfrigérateur dans une boîte hermétique, pendant 6 heures minimum.

5. Une fois la pâte reposée, abaissez-la sur un plan de travail fariné.
Roulez-la en forme de boudin et découpez des tronçons de même largeur ;
6. Disposez-les côte à côte dans un moule à cake assez haut ;
7. Laissez "pousser" la brioche encore 3 heures dans une pièce un peu chaude (au moins 20 degrés) ;
8. Dorez avec le mélange jaune d'œuf, sucre, eau et faites cuire au four préchauffé à 180° environ 30 minutes.
9. A manger nature ou farcie selon vos goûts.

Bon appétit