

La recette de *la brioche* Club Med de Valmorel

Préparation

- 1 Dans la cuve d'un batteur muni d'un crochet, déliez le lait, le sucre et la levure. Ajoutez la farine, le sel et les œufs entiers.
- 2 Mélangez le tout durant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- 3 Ajoutez alors le beurre et laissez tourner votre batteur durant 10 minutes. La pâte d'une belle couleur jaune doit être élastique et lisse.
- 4 Couvrez d'un chiffon humide et laissez reposer jusqu'à ce la pâte double de volume.
- 5 Actionnez à nouveau votre robot pendant 5 minutes.
- 6 Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte en 3 et étalez-la en 3 longs boudins.
- 7 Façonnez une tresse et disposez-la sur une plaque allant au four couvert de papier sulfurisé. Laissez reposer dans un endroit humide et chaud durant 2 heures. La pâte doit au moins doubler de volume.
- 8 Badigeonnez la pâte avec du jaune d'œuf battu avec un peu d'eau chaude et enfournez pendant 30 à 35 minutes à 180 °C.
- 9 La brioche est cuite lorsque la pointe d'un couteau que vous plantez au cœur ressort humide mais propre.
- 10 Laissez tiédir sur une grille avant de consommer.

Ingrédients

- 250g de farine T45
- 30g de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait frais entier
- 1 cuillère à café de sel
- 10g de levure fraîche
(ou 1 cuillère à café rase de levure déshydratée)
- 3 œufs entiers de taille moyenne
- 150g de beurre à température ambiante
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

*Pour une brioche
encore plus gourmande,
ajoutez des pépites de chocolat blanc,
des pralines roses ou des perles de sucre
au début de l'étape 6.*

