

Brioche bouclettes

Mettre dans la cuve de la MAP (ou pétrir à la main ou au robot):

- 2 jaunes d'oeufs
- 14 cl de lait
- 3 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cs de sucre vanillé maison)
- 80 g de beurre mou
- 350 g de farine
- 10 g de levure de boulanger déshydratée



Lancer le programme "pâte".

À la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Séparer la pâte en plusieurs morceaux et l'étaler finement sur le plan de travail fariné. Détailler des ronds de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Faire se chevaucher 3 ronds et les rouler ensemble (la photo ci-dessous est plus explicite!). Couper le rouleau au milieu: on obtient alors 2 fleurs. Renouveler l'opération avec toute la pâte.

Dans un moule à manqué antiadhésif (ou tapissé de papier sulfurisé), déposer les fleurs de pâte sans les serrer. Laisser doubler de volume.

Badigeonner la brioche de lait et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four). Laisser cuire 20 min (ou plus si nécessaire) à 180°.



Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace quand la brioche est bien froide.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>