Brioche à la pomme et à la fève tonka

Pour une belle brioche (taille d'un moule à cake):

- 75 g de lait
- 1 oeuf
- 1 bonne pincée de sel
- 40 g de sucre
- 1/2 fève tonka râpée de Pains et Gourmandises
- 75 g de beurre
- 300 g de farine pour pain brioché et brioche
- 1 bonne cc de levure sèche de boulanger

Mettre tous les ingrédients (selon l'ordre préconisé sur la notice de votre machine) dans la cuve de la MAP et lancer le programme "pâte" (30 min de pétrissage + 1h de levée).

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Incorporer **1 grosse pomme coupée en cubes** (pas trop petits). Contrairement à Nycolette, j'ai préféré ajouter la pomme hors de la machine afin de ne pas trop ramollir la pâte. Pour essayer de répartir au mieux les cubes de pommes, j'ai façonné ma pâte en un long boudin que j'ai ensuite aplati. J'ai déposé les cubes de pomme tout le long puis j'ai emprisonné ceux-ci en refermant en boudin. Ensuite j'ai coupé ce boudin en deux et tressé les deux brins que j'ai déposés dans un moule à cake en silicone.

Laisser lever dans un endroit tiède pendant 50 min.

Badigeonner la brioche de blanc d'oeuf (Nycolette la dore au jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau et saupoudre de cassonade) et enfourner dans le four froid, programmer 20 min à 170° chaleur tournante (si vous n'avez pas la chaleur tournante, préchauffez votre four à180°).

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.