Briochettes à la fleur d'oranger

Pour 12 briochettes:

- 1 oeuf + 2 cs de crème fraîche + 2 cs de fleur d'oranger + lait = 300 ml (ou g)
- 100 g de sucre
- 1 cc de sel
- 500 g de farine T45
- 1 sachet de levure sèche de boulanger

Mettre tous ces ingrédients dans la cuve de la MAP et lancer le programme "pâte". Au bip (ou une fois le pâton formé) rajouter **100 g de beurre froid en dés** et laisser le programme se terminer.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Diviser la pâte en 12 parts égales et façonner de petites boules. Les déposer dans un moule à briochettes en silicone (ou à muffins, personnellement j'ai même rajouté des caissettes en papier pour le côté esthétique).

Laisser 1h dans un endroit tiède. Pas de panique si vos briochettes ne vous paraissent pas trop gonflées, elles se développeront lors de la cuisson.

Badigeonner de blanc d'oeuf (ou de jaune ou de lait) et saupoudrer de sucre perlé (merci Françoise!!).

Enfourner à four froid et cuire 15 min à 175° à chaleur tournante (plus ou moins selon les fours).
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.