

Brioche Vendéenne



Ingrédients pour 2 grandes tresses :

- 750g de farine
- 3 oeufs
- environ 240ml de lait
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 150g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 1/4 de cube de levure de boulanger
- 120g de sucre en poudre

- Déco : 1 oeuf, 50g de grains de sucre

Préparation:

Casser les oeufs dans un verre mesureur, puis ajouter du lait pour obtenir 390ml. Verser dans la cuve de la machine à pain, puis émietter la levure de boulanger dans ce mélange. Ajouter la farine, le sucre, le sel, puis le rhum, la fleur d'oranger, et le beurre. Lancer le programme pâte.

Façonnage :

Poser la pâte sur un plan de travail fariné et la diviser en 8 parts. Couvrir d'un torchon humide et laisser reposer 15mn. Ensuite, les rouler en boudins d'environ 35cm. Poser 4 brins côte à côte sur une toile siliconée ou une plaque à pâtisserie.

Tresser la première moitié : prendre le brin le plus à gauche, le passer au dessus du brin suivant, puis en dessous du prochain et au dessus du suivant. Prendre de nouveau le brin le plus à gauche et recommencer l'opération. Tresser l'autre moitié de la même façon.

Bien souder les extrémités en écrasant les 4 brins ensemble et en les repliant en dessous. Faire de même avec les 4 brins restants. Couvrir d'un torchon humide et laisser lever 1h à 1h30, selon la température de la pièce.

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, fouetter un oeuf avec 2 cuillères à soupe d'eau. Badigeonner les brioches à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de grains de sucre. Enfourner pour 25-30mn, puis laisser refroidir sur une grille.