



## BRIOCHE A LA MIE FILANTE

### **Ingrédients :**

500g de farine T55  
4 cs de sirop d'agave (ou 70 g de sucre en poudre)  
90 g de beurre  
120 g de lait  
3 œufs  
1 pincée de sel  
2,5 cc de levure de boulanger

### *Préparation :*

Mettre dans le bol du thermomix le lait, les œufs ainsi que le sirop d'agave et régler **2 min / 37° / vitesse 2**.

Ajouter la levure avec la farine puis régler **4 min fonction épi**.

Ajouter le beurre ainsi que le sel sans ôter le couvercle puis **5 min fonction épi**.

Placer le gobelet et laisser reposer dans le bol jusqu'à ce que le gobelet se renverse (env. 2h30).

Préchauffer le four à 50°.

Sortir la pâte du bol, puis faire 8 petites boules de 80 g et une grande avec la pâte restante. Mettre la grande boule au milieu de votre moule rond puis mettre les petites boules autour.

Mettre un linge propre sur la brioche puis déposer au four pour 20 min. Sortez la brioche du four, badigeonnez-la de lait (ou d'œuf au choix) puis cuire à 180° pendant 20 à 25 min.

***Bon appétit !***