



Tarandele Gourmande

BRIOCHE MATIN

Ingrédients :

250 g de farine T55
50 g de lait demi-écrémé
10 g de levure fraîche de boulanger (ou 2 cc de levure déshydratée)
2 œufs entiers
1 cc d'arôme vanille (ou fleur d'oranger suivant vos goûts)
30 g de sucre en poudre
50 g de beurre
2 poignées d'amandes effilées
2 cl de lait (pour dorer la brioche)

Préparation

- ✓ 1. Mettre le lait et la levure dans le bol puis régler **2mn30 à 37° vitesse 2**.
- ✓ 2. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le beurre, puis **5mn fonction Epi**.
- ✓ 3. Verser les morceaux de beurre à travers l'orifice du couvercle, puis régler **2mn fonction Epi**.
- ✓ 4. Préchauffez votre four à 50°.

.../...

- ✓ 5. Sortez la pâte du bol puis déposez-la dans un saladier (attention la pâte est très très collante c'est tout à fait normal) recouvert d'un linge propre, enfournez pour 1h00.
- ✓ 6. Sortez le saladier du four, puis déposez-le dans votre réfrigérateur pour 1h00.
- ✓ 7. Une fois le temps écoulé, sortez le saladier du réfrigérateur, farinez votre plan de travail, le pâton, et vos mains (la pâte reste assez collante), puis façonnez la brioche. Déposez-la dans un moule recouvert d'un linge propre, puis faites lever environ 40 mn à four chaud (60).
- ✓ 8. Sortez le saladier du four, préchauffez à 210°.
- ✓ 9. Badigeonner la brioche avec le lait, parsemez d'amandes effilées, puis faites cuire à 180° pendant 25 mn.
- ✓ 10. Laissez un peu refroidir la brioche (15 mn) puis sortez-la de son moule pour la déposer sur une grille pour que celle-ci refroidisse complètement.