

Brioche à effeuiller

Ingrédients

• POUR LA PATE

- 80g de lait
- 60g d'eau
- 1 sachet de levure boulanger ou un cube de levure fraiche boulangère (20 à 25 g)
- 385g de farine
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 50g de sucre
- 60g de beurre
- 1 cc d'extrait de vanille

• POUR LA GARNITURE

- 100 à 150g de sucre
- 60g de beurre
- 1 cc de cannelle

Préparation

- Mettre dans le Thermomix, mettre l'eau, le lait et la levure et régler **2min 30/37°/vit 2**
- Puis ajouter tous le reste des ingrédients de la pate et régler **6min/Fonction épi**
- Puis mettre la pate dans un saladier et laisser reposer 1H/1H30 dans un endroit sec la pate doit doubler de volume.
- Prendre la pate la dégazer et l'étaler à plat avec un peu de farine sur environ 50cm de long et 30cm de large.
- Mélanger le sucre et la cannelle dans un bol.
Faire fondre le beurre puis le

- badigeonner sur la pate a l'aide d'un pinceau.
- Saupoudrer de sucre/cannelle qui va se coller au beurre
- Couper la pate en 6 bandes horizontale puis verticale, afin d'obtenir des rectangles à empiler
- Poser du papier du papier sulfurisé dans un moule a cake ou graisser le plat, moi j'utilise un moule silicone
- Déposer les piles de pate dans le moule.
- Laisser reposer environs 45min dans un endroit chaud recouvert d'un torchon
- Déposer quelques morceaux de beurre sur le dessus et cuire environs 30 a 45 min (jusqu'a ce que le dessus soit bien doré) a 175°