

## Brioche



### Ingrédients :

350 g de farine  
50 g de sucre  
1 oeuf  
75 g de beurre  
175 ml de lait  
1 cube de levure de boulanger

### Préparation :

Dans un bol, verser le lait et y couper le beurre en morceaux. Faire fondre doucement au micro-ondes jusqu'à ce que le beurre soit liquide, mais sans que ce soit trop chaud. Y émietter dedans les 3/4 du cube de levure et remuer jusqu'à ce que ça fonde.

Dans un grand saladier, verser la farine, le sucre et l'oeuf et commencer à mélanger.

Verser ensuite le mélange lait/beurre/levure et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Pétrir pendant 5 minutes. Recouvrir le saladier d'un linge humide et laisser gonfler une à deux heures dans un endroit chaud et sans courants d'air.

Séparer la pâte en 3 et former des boudins. Les tresser et mettre dans un moule à cake.

Faire gonfler à nouveau la pâte pendant 1 à 2 heures, toujours avec le linge sur la tête.

Faire préchauffer le four à 175°C.

Humidifier légèrement le dessus de la brioche avec du lait (au pinceau) et saupoudrer de perles de sucre.

Enfourner pour 25 minutes environ.

Il ne reste plus qu'à déguster...