

Brioche à la poêle

Par le Chef Alex Néel



**Pas besoin de robot pour faire une brioche !
Rien de plus simple que cette recette maison pour régaler petits
et grands : du beurre, du lait, de la farine, du sucre, des oeufs et
un brin de levure achetée chez le boulanger et c'est parti !**

MATÉRIEL

1 Poêle
1 spatule

INGRÉDIENTS

125g de beurre doux
5cl de lait entier
250gr de farine T45
9g de levure fraîche
50 g de sucre
2 œufs
1 jaune d'œuf
6g de sel

PRÉPARATION

1ère étape : Mettre la farine dans un saladier. Dans une casserole, mélanger le lait tiède, la levure et le sucre. Faire un puit dans la farine et ajouter le mélange lait, levure et sucre. Mélanger le tout.

2ème étape : Ajouter ensuite les œufs battus et le sel, puis bien mélanger. Bien pétrir pour activer les levures. Fleurer la pâte et mélanger de nouveau la préparation. Elle doit être élastique. Former une boule. Déposer sur la boule de pâte le beurre coupé en parcelle, couvrir d'un torchon propre et humide. Laisser reposer dans le coin de votre cuisine pendant 45min.

3ème étape : Mélanger ensuite le beurre à la main. Fleurer* votre plan de travail. Taper énergiquement la pâte pendant 10min afin de bien incorporer le beurre et d'activer les levures. Quand la pâte est bien homogène, fleurer de nouveau et réaliser une boule, puis la diviser en 5 petites boules.

4ème étape : Dans une poêle inox, beurrer toute la surface de la poêle et fleurer* de farine. Taper légèrement la poêle pour enlever l'excédent de farine. Disposer les boules de pâte et badigeonner le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Laisser reposer pendant 45min. Saupoudrer de sucre. Préchauffer le four à 190°C et enfourner, baisser la température du four à 180°C et cuire pendant 30 à 35min. Déguster.

**Fleurer : Projeter une fine pellicule de farine sur la pâte ou le plan de travail afin d'éviter toute adhérence.*