

Brioche au beurre

- **Préparation** : 20 minutes
- **Cuisson** : 30 minutes
- **Repos** : 2 heures 1/2

Ingrédients

- 180 g de beurre
- 250 g de farine de blé
- 3 cuillères à soupe de Lait
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre en poudre



Préparation de la recette

- Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit mou.
- Délayez la levure dans le lait tiédi. Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine. Faites un trou et versez la levure, les oeufs entiers, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Battez le tout avec une spatule en bois. Continuez à battre jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique. Attention, il faut de l'énergie et de la patience. Le mieux serait même d'utiliser le batteur électrique d'un robot ménager en utilisant le fouet en forme feuille. L'opération du mélange est la clé de la réussite de la brioche. C'est donc une étape très délicate qu'il ne faut pas négliger. N'hésitez pas à malaxer pendant 15 à 20 minutes.
- Versez la pâte dans un moule largement beurré et fariné. Laissez la pâte lever à température ambiante pendant 2h30 environ. Elle doit avoir doublé de volume.
- Préchauffez le four à 240°C (th. 8).
- Faites cuire la brioche 10 minutes à cette température puis 20 minutes à four moyen (200°C - th. 6/7).

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)