



*Pains, viennoiseries*  
**Brioche de nanterre**



<b>17h55</b>	<b>25 min</b>	<b>30 min</b>	<b>17h</b>	<b>289</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la  
brioche de Nanterre**

300 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Beurre**  
10 g **Levure de  
boulangier**  
50 ml **Lait entier**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Sel**  
20 ml **Eau**

**Ingrédients pour la  
cuisson**

1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

**Étape 1**

Préparation de la pâte

- 1 Sortir le beurre quelques heures à l'avance pour qu'il soit bien mou.
- 2 Faire tiédir le lait au micro-ondes, ajouter la levure émiettée et mélanger. Laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, mettre le mélange lait, levure fraîche et l'eau tiède.
- 4 Ajouter la farine avec le sucre et le sel, pétrir pendant quelques secondes. Puis ajouter les oeufs un à un.
- 5 Pétrir pendant 10 minutes à petite vitesse. Pendant ce temps, couper le beurre mou en petits dés.
- 6 Incorporer le beurre petit à petit. Continuer à pétrir pendant 10 à 15 minutes à vitesse moyenne. La pâte va devenir lisse et élastique.
- 7 Couvrir le bol d'un torchon humide, laisser lever la pâte pendant 2 à 3 heures dans un endroit tiède (près d'un radiateur éventuellement). La pâte va doubler de volume.
- 8 Verser la pâte sur le plan de travail fariné. Rompre la pâte : pour cela appuyer 2 à 3 fois dessus avec la paume de la main pour chasser l'air et lui rendre sa taille

initiale.

- 9 Remettre la pâte dans le bol, couvrir de film étirable et mettre au réfrigérateur pour toute la nuit.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Le lendemain, fariner le plan de travail et rompre de nouveau la pâte. La couper en 6 morceaux de même poids et former des boules.
- 2 Déposer les boules deux par deux dans le moule à cake. Laisser lever pendant 1 à 2 heures dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 3 Préchauffer le four à 180 °C (Th.6) avec un ramequin rempli d'eau placé dans le bas.
- 4 Badigeonner la brioche de jaune d'œuf, faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes (la lame d'un couteau doit ressortir sèche).

## Étape 3

### Dressage

- 1 Démouler et laisser refroidir. Déguster froid.