

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## BRIOCHE A LA PISTACHE



**Pour 1 brioche**  
**Préparation : 30 mn**  
**Repos : 3 à 4 h**  
**Cuisson : 30 mn**

### Ingrédients :

- 350 g de farine
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 25 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 125 g de beurre mou
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de pâte à pistache
- Grains en sucre

### Préparation :

Préparez un levain : dans un saladier, délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Ajoutez 80g de farine. Mélangez du bout des doigts. Couvrez. Laissez lever 30 mn à température ambiante. Mettez alors le reste de farine en tas sur le plan de travail. Creusez un puits au centre. Versez-y le sel et le sucre, puis incorporez les oeufs l'un après l'autre, le levain et, enfin, le beurre. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrez la pâte d'un linge. Laissez-la lever 2 h à température ambiante. Travaillez-la à nouveau. Disposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Etalez la pâte en un rectangle, badigeonnez-la de pâte à pistache sur toute la surface. Roulez la pâte en boudin dans le sens de la longueur.



Coupez le boudin en plusieurs morceaux. Placer ces morceaux debout face roulé en bas dans un moule à cake. Laissez lever pendant 1h à 2h.

*Préchauffez le four à 210°.*

A l'aide d'un pinceau badigeonnez la brioche avec l'oeuf battu. Saupoudrées de sucre en grains. Mettez au four et laissez cuire pendant 30 mn. Après cuisson, démoulez la brioche et laissez refroidir sur une grille.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)