

Brioche de Visambert

Il y a plus de six mois, j'ai fait l'acquisition d'une map, une Moulinex Home Bread 1,5 kg. Elle est fournie avec un petit livret de recettes, mais on en fait vite le tour. J'ai donc décidé d'élargir mon livret de recettes en furtant sur le web, particulièrement sur le forum "[La Panetière](#)", un forum SUPER. On y découvre des recettes de pains, brioches, viennoiseries de toutes sortes, comment faire un poolish et le levain kayser et pleins d'autres choses. Je vous laisse le découvrir en cliquant sur le lien que j'ai mis plus haut (pour celle qui ne connaissent pas).



Sur ce site, j'ai testé plusieurs recettes dont celle-ci :

La Brioche de Visambert



dont voici la recette:

Ingrédients : 50 g de crème fraîche, 115 ml de lait, 65 g de beurre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 grosses mesures de sucre en poudre, 1 petite mesure de sel, 3 jaunes d'œufs, 1 cuillère à café d'arôme vanille, 375 g de farine T45, 65 g de farine T65 et 15 g de levure de boulanger ou 2 sachets de briochin que l'on trouve au supermarché

Préparation:

Dans une petite casserole, faire fondre à feu très doux, le beurre avec le lait, la crème

fraiche, le sucre et sucre vanillé. Verser ce mélange dans la map, y ajouter les trois jaunes d'oeufs battus avec l'arôme vanille, le sel, les farines et enfin en dernier la levure choisie. Pour moi, j'ai utilisé de la levure Briochin.

Lance le programme Pate (1h25 mn pour ma map)

A la fin, sortir le pâton, le mettre sur votre plan de travail légèrement fariné et l'étaler au rouleau pour former un rectangle. Vous pouvez le parsemer de pépites de chocolat, raisins secs ou bien de fruits confits selon votre choix. J'ai choisi la première solution: les pépites de chocolat (mon péché mignon).

Rouler le rectangle en un long boudin. Coupez-le en plusieurs morceaux de 7 à 8 cm et disposez-les dans un moule à cake ou à manqué (que j'ai choisie). Placer le moule dans le four réglé au minimum. Moi, j'ai un four à chaleur tournante, j'ai mis à 60° pas plus ou moins si vous le pouvez. Cette méthode a pour but de faire activer la pousse, le pâton monte beaucoup plus facilement. J'ai laissé 1 heure 30 mn pour que les escargots gonflent bien.

Après badigeonner la brioche de lait ou de jaunes d'oeufs (moi, j'ai mis du lait). Lancer le four à 180°C et faites cuire la brioche 20 à 30 minutes. Laisser la brioche refroidir sur une grille. Il ne vous reste plus qu'à la déguster, une merveille!!!!!!



Depuis que j'ai une map, je n'achète plus de brioche de supermarché. Je la fait moi-même c'est meilleur et on est sûr de ce qu'il y a dedans. Faites le test, je vous assure vous ne serez pas déçu!!!!
