

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## **BRIOCHE A LA BANANE ET CHICOREE**

Pour 4 personnes



Préparation : 20 mn

Repos : 1h30

Cuisson : 30 mn

### **Ingrédients :**

- 300 g de farine
- 200 ml de lait
- 2 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 75 g de beurre ramolli
- 2 bananes coupées en petit dès
- 30 ml de chicorée liquide
- 1 sachet de levure boulangère
- 1 oeuf battu pour dorer la brioche

### **Préparation :**

Dans un saladier, mettez la farine et le sel. Vous faites un puits, versez la levure, le lait tiède et la chicorée liquide. Pétrissez pendant 10 mn. Vous allez avoir une pâte élastique. Ajoutez petit à petit le beurre ramolli, continuez à pétrissez. La pâte colle un peu et c'est normal. En fin de pétrissage, incorporez les bananes en dès puis essayez de les amalgamer délicatement à la pâte pour qu'ils ne s'écrasent pas.



Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer la pâte 30 mn dans un endroit chaud.  
Formez 4 boules avec la pâte, comme la pâte est un molle, les boules ne seront pas tellement nettes.  
Disposez-les côte à côte dans un moule à cake beurré.  
Couvrir d'un linge et laissez reposer la pâte 1 h dans un endroit chaud.  
Préchauffez le four à 180°.  
Badigeonnez la brioche d'un oeuf battu. Faites cuire pendant 30 mn jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.