

Briochettes au carambar tendre



Temps de préparation: 30 mn

Temps d'attente: 2 heures

Temps de cuisson: 10 mn

Ingrédients pour 6 briochettes:

- 250 g de farine
- 60 g de beurre demi-sel mou
- Un oeuf
- 110 g de lait tiède
- 14 g de levain déshydraté (en vente en magasin bio)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 6 carambars tendres
- 1 jaune d'oeuf et 2 cuillères à soupe d'eau pour dorer les briochettes

Recette:

- Mélanger tous les ingrédients et pétrir la pâte pendant une dizaine de minutes.
- Laisser lever au chaud, en couvrant d'un torchon pendant une heure.
- Diviser la pâte en deux: un tiers d'un côté, les deux tiers de l'autre.
- Prendre le pâton le plus gros et le diviser en six.
- Déposer chaque petit morceau de pâte au fond des moules à briochettes (j'ai utilisé un moule silicone à 6 cavités).
- Couper les carambars en petits morceaux et les déposer sur la pâte dans chaque moule à raison d'un carambar par briochette.
- Prendre le tiers de pâte restant, le diviser en 6 et recouvrir les morceaux de carambar de chaque briochette.
- Couvrir d'un torchon et laisser lever au chaud pendant environ une heure (la pâte doit atteindre le haut de chaque moule).
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Battre le jaune d'oeuf avec l'eau et badigeonner chaque briochette du mélange à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- Cuire les briochettes pendant 10 mn.
- Déguster tiède.