

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOCHE A LA PUREE DE POMMES DE TERRE

Pour 2 brioches



Préparation : 30 mn

Repos : 5 h

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 250 g de purée de pommes de terre
- 350 g de farine
- 1 oeuf + 1 oeuf battu pour la décoration
- 10 cl d'huile végétale
- 95 g de sucre
- 10 cl de lait tiède
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Sel
- Quelques pépites de chocolat
- Des lamelles d'oranges confites
- Sucre en grains

Préparation :

Dans un saladier, tamisez la farine, ajouter la purée de pommes de terre, le sel, la vanille et le sucre. Creusez une fontaine. Placez-y l'oeuf, la levure boulangère fraîche que vous avez délayée avec une cuillère à soupe de lait tiède, l'huile et le lait qui reste. Amalgamez tout les ingrédients puis battez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et moelleuse (au moins 20 mn). Vous allez trouver que la pâte est assez molle et qui colle un peu, c'est normal.

Couvrez-la avec un torchon et laissez-la gonfler 4h à l'abri des courants d'air (oui j'ai bien précisé 4h, depuis que je prépare les viennoiseries moi-même, j'ai constaté que tant qu'on laisse la pâte se reposer plus longtemps tant le résultat est meilleure). Lorsqu'elle a doublé de volume, pétrissez-la à nouveau pendant 3 min, mouillez un peu les mains avec de l'eau et confectionnez des boules de la même épaisseur.

Les disposer dans 2 moules à cake bien beurrés. Laissez gonfler pendant 1h.



Paprikas (c)



Paprikas (c)



Paprikas (c)



Paprikas (c)



Paprikas (c)



Paprikas (c)

Préchauffer le four à 180°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les brioches avec l'oeuf battu. Saupoudrées de sucre en grains, décorez selon vos envies ou bien faites comme mes 2 brioches (voir photos). Mettez au four et laissez cuire pendant 30 mn.

www.paprikas.fr