

# Brioche à la châtaigne

## Ingrédients pour 12 pcs (style muffins) ou 1 brioche pour 6 personnes :

120 ml de lait	1 cs de rhum
1 cc de jus de citron	2 jaunes d'œufs
320 g de farine	30 g de farine de châtaigne
1 cc de levure de boulanger instantanée	1 cc de sel
60 g de beurre	40 g de sucre
40 g d'écorces d'orange et de citron confit	1 sachet de sucre vanillé
10 g de beurre fondu	10 g de sucre glace



## Préparation :

Mélanger tous les ingrédients et laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume. Former ensuite une brioche ou alors faire des petites boules que l'on glissera dans un moule à muffins.

Enfourner à four préchauffé à 165°C et laisser cuire 20 mn environ.

Dès que la brioche est sortie du four, badigeonner le dessus de beurre fondu et saupoudrer aussitôt de sucre glace tamisé à travers une petite passoire.