



ETONNANTE BRIOCHE A L'HUILE D'ARGAN INSPIREE DE TAHAR AÏT- ERRAMI



30g de lait frais entier, 20g d'huile d'Argan, 15g de levure fraîche, 200g de farine de gruau ou à défaut de T45, 1 pincée de sel, 25g de sucre, 130g d'oeufs légèrement battus, 200g de beurre tempéré en petits dés, QS d'amandes entières ou de pralines.

Mettre les poudres dans le bol du robot équipé du crochet, y ajouter le 1/3 des oeufs puis la levure diluée dans le lait et l'huile. Pétrir à vitesse n°1 en ajoutant le reste des oeufs. Augmenter la vitesse à 3 ou 4 jusqu'à ce que la pâte se décolle. Incorporer alors le beurre petit à petit. Réduire à nouveau la vitesse et attendre que la pâte se décolle des parois. Il est préférable de pétrir longtemps. Filmer au contact et laisser pousser à T° ambiante environ 1h30. Rabattre la pâte, la diviser en 4 pâtons, incruster dans chacun la garniture choisie et les mettre côte à côte dans le moule. Dorer une première fois et laisser à nouveau pousser jusqu'à la hauteur du moule. Dorer et décorer avant d'enfourner 20mn à 200°.