

Conchas (brioches mexicaines)



Pour 8 petites brioches :

Pâte à brioche : 250 g de farine + 65 g de sucre

$\frac{1}{2}$ pincée de sel + 4 g de levure de boulanger sèche ($\frac{1}{2}$ sachet ou 1 CC) + 50 g de beurre mou +
1 gros œuf + 6 cl de lait

Pâte à croûte : 90 g de margarine + 90 g de sucre glace + 125 g de farine + 1 CC de cacao amer

- Dans le bol du Thermomix, mettre le lait, le beurre, le sucre et la levure.
- Programmer 3 min / 37°C / V.2.
- Ajouter l'œuf et mélanger 10 sec / V.5. Ajouter la farine et le sel et pétrir 2 min / Épi.
- Former une boule avec la pâte (elle est assez collante, j'ai dû bien fariner mes main) et la réserver dans un saladier huilé et filmé. Laisser lever dans un endroit chaud ou dans le chaud chauffé à 35°C (Ici, ça n'a pas vraiment doublé !).
- Pendant ce temps, préparer la pâte à croûte, en mélangeant tous les ingrédients (ici, je l'ai fait à la main). La pâte est légèrement sableuse et collante à la fois... Réserver au frais.
- Diviser la pâte à brioche en 8 petites boules et les poser sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Faire également 8 petites boules avec la pâte à croûte et les étaler assez finement, de façon à pouvoir recouvrir entièrement la pâte à brioche.
- Avec la pointe d'un couteau pointu, faire des entailles pour dessiner un coquillage. Laisser lever encore 2h.
- Enfourner (four préchauffé) à 180°C pour 20 minutes.

Sandra