



BRIOCHE À L'AIL DES OURS D'ISA

Pour un moule haut (perso un [égouttoir à couverts d'Ikéo](#) taille 17,5cms de haut et 12 cms de diamètre) :

10 grandes feuilles d'ail des ours - 45gr de lait - 45gr d'eau - 180gr parmesan - 3 oeufs - 1 càc poivre fraîchement moulu - 1/2 càc sel - 80gr d'huile d'olive - - 350gr de farine de gruau - 8g levure de boulanger fraîche -

Hacher finement au couteau les feuilles d'ail des ours. Râper le parmesan (râpe à petits trous).

Dans le bol du robot, muni du fouet, mettre les oeufs avec le poivre et le sel, fouetter à vitesse moyenne en ajoutant l'huile, quand la préparation est mousseuse ajouter le parmesan râpé et l'ail des ours, fouetter encore.

Remplacer le fouet du robot par le crochet à pétrir, ajouter la farine et la levure dans la cuve, mettre en route à vitesse moyenne, en versant doucement l'eau puis le lait, laisser pétrir 10 minutes, la pâte doit être homogène. Couvrir le bol et laisser doubler de volume (± une heure).

Tapisser de papier cuisson le moule (base et pourtour), en laissant dépasser le papier plus haut. Saupoudrer le plan de travail de farine. Dégazer la pâte, la verser sur le plan de travail. Mettre en boule. La poser à l'intérieur du moule.

Laisser de nouveau pousser ±1 heure, les brioches doivent doubler de volume.

Préchauffer le four à 180°

Dès que la pâte a doublé de volume, badigeonner délicatement le dessus avec un peu de lait (à l'aide d'un pinceau). Enfourner pour 30 minutes. A la sortie du four attendre 5 minutes avant de démouler puis déguster tiède ou froide . Conserver sous cloche en verre ou dans du film alimentaire.