

Brioche au lait ribot

Ingrédient pour une belle brioche :

4 jaunes d'œufs

120 ml de lait ribot

100 ml de lait

1 c. à café de sel

50 g de sucre en poudre

du sucre vanillé

100 g de beurre mou en morceaux

550 g de farine T45

1 sachet de levure de boulanger

vanille liquide ou fleur d'oranger....

Mélangez la levure avec le lait normal tiédi, délayez bien. Ajoutez le lait ribot, les jaunes d'œufs, la farine et le sucre, et pétrir 5 minutes. Enfin, ajoutez le sel et le beurre coupé en morceaux et pétrissez le plus longtemps possible !! Si vous avez un robot, pétrissez jusqu'à ce que la pâte s'enroule autour du crochet. Formez une boule et laissez lever une bonne heure.

Dégazez le pâton et mettez en forme la pâte. J'ai choisi de la tresser et de la faire cuire dans un moule à cake pour qu'elle soit bien haute. Sinon, déposez-la sur une plaque et laissez lever encore 1 heure.

Vous pouvez ensuite la dorer au jaune d'œuf ou avec un mélange lait-sucre et la parsemer de grains de sucre si vous le souhaitez.

Faites cuire au four à 170-180°C durant environ 35 minutes (tout dépend si vous l'aimez bien cuite ou plutôt blanche).