



# Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

## Brioche d'enfer

Inspiré de la recette du CAP Pâtissier

### Recette pour 2 brioches

- Dans un bol, casser les œufs, les battre légèrement et ensuite les mettre au réfrigérateur
- Attendre 15 minutes
- Dans le bol du Kitchen Aid, mettre – dans cet ordre – le sel, la farine, le sucre et la levure et mélanger quelques instants au crochet à vitesse lente
- Ajouter les œufs *Votre pâte doit être filante. Si c'est une grosse boule ayant tendance à rester sur le crochet, ajoutez un peu de lait pour la détendre.*
- Pétrir 8 minutes à vitesse 3
- Tout en continuant de pétrir, ajouter petit à petit le beurre froid en petits morceaux
- Une fois tout le beurre incorporé dans la pâte, pétrir entre 10 et 20 minutes suivant la température ambiante de la cuisine *Il faut qu'en fin de pétrissage votre pâte soit lisse et brillante mais pas suintante de beurre.*
- Sortir la pâte du bol à l'aide d'une corne, la mettre dans un cul-de-poule, recouvrir d'un film fraîcheur, placer le tout dans la partie la plus chaude du réfrigérateur et laisser reposer au moins 8 heures *Une fois levée, la pâte doit avoir au moins doublé de volume.*
- Fariner le plan de travail, déposer le pâton, le séparer en 2 et séparer chaque moitié en 3 *Vous devez avoir ainsi 6 pâtons de taille équivalente.*
- Rouler chaque pâton afin d'obtenir un rouleau beaucoup plus long que large puis, les tresser 3 par 3 de manière à obtenir 2 magnifiques brioches.
- Si vous avez du temps, laisser reposer 1h à l'abri du soleil.
- Mettre le four en chauffe à 180 °C
- Dans un petit bol, casser un jaune d'œuf, puis le diluer ou non avec un peu de lait ou de l'eau *Cela sert à dorer les brioches, personnellement j'utilise de l'eau.*
- Dorer les brioches puis les enfourner pendant 20 min *Vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau. Celle-ci doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas, ajoutez une minute ou deux (attention les brioches tressées cuisent vite surtout en fin de cuisson).*
- Laisser les brioches refroidir puis, les stocker dans une boîte étanche ou les congeler dans des boîtes ou sacs étanches

### Ingrédients :

- 10 g de sel fin
- 500 g de farine (T45)
- entre 60 et 90 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger (soit 1/2 cube)
- 300 g d'œufs (entre 6 et 8 suivant leur taille)
- entre 150 et 200 g de beurre froid (suivant les goûts)

### Temps de pousse

- ~8 h

### Cuisson

- ~20 min à 180°C

### Variantes

- pépites de chocolat
- pralines
- grains de sucre