

BRIOCHE MOUSSELINE

Ingredients pour 8/10 pers.

Cuisson: 30mn Th.4 ou 175°

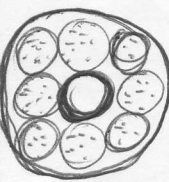
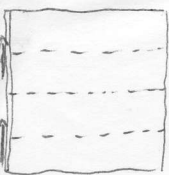
Préparation: 10mn + 10mn veille + lendemain



- 20 gr. de levure de boulanger émiettée
- 350 gr de farine
- 1 fl.ouquette de sucre (= 50gr)
- 1 cuil. à café de sel fin
- 4 œufs
- 170 gr. de beurre fondu (façon TW)
- 2 cuil. à soupe d'eau froide (1/2 fl.ouquette)

1) La veille: Versez la farine en fontaine dans le grand Bol/Batteur au centre, mettez sel, sucre, œufs, beurre fondu et levure délayée dans l'eau; mêlez bien au racloir, fermez le bol et laissez lever 1 nuit dans le bas du frigo. ou au moins 5 à 6 heures.

2) le lendemain:



Faites la feuille en pâtisserie, étalez la pâte en carré (elle colle un peu à la feuille) et pliez-la en 4: vous obtenez un gros boudin. Étalez-le sur toute la longueur de la feuille pour avoir une bande de pâte large comme la main. Roulez la pâte à nouveau sur elle-même: c'est encore un boudin que vous coupez en 8 morceaux.

↑ Mettez ces morceaux comme des rayons dans un moule à salade ^{24 cm} bien beurré et laissez remonter 4 heures environ.

Faites cuire à four non préchauffé à peu près 30 mn. Courez 2 à 3 mn avant de démonter: attention, elle est fragile!

Dégustez tiède: c'est un délice! Vous pouvez la préparer à l'avance, la congeler puis la faire tiédir pour la servir.

Bon appétit!