

# Brioche vendéenne de Monique

**Cuisson** : 30 min

## **Ingrédients** :

- 1 kg de farine
- 350 g de sucre
- 80 g de levure ou un paquet et demi de levure sèche de boulanger
- 5 oeufs
- 250 g de beurre
- 5 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 5 cuil à soupe d'alcool ( eau de vie ou autre chose)
- 5 cl de jus d'orange
- 5 cl de sirop d'érable
- 2 paquets de sucre vanillé
- une pincée de sel
- un moule à brioche et du papier cuisson



## **Préparation** :

- 1- Mélanger la farine, et les sucres
  - 2- Délayer la levure avec un peu de lait tiède
  - 3- Incorporer la levure au mélange farine sucre.
  - 4- Ajouter le beurre fondu refroidi, les œufs battus en omelette et les parfums ( alcool, jus d'orange, eau de fleur d'oranger...)
  - 5- Bien pétrir en soulevant la pâte de bas en haut pour l'étirer et favoriser la levée de la pâte.
  - 6- Assécher si nécessaire avec un peu de farine.
  - 7- Laisser lever la pâte dans un endroit chaud et sans courant d'air. Couvrir d'un torchon.
  - 8- Au bout de quelques heures, voire une nuit, lorsque la pâte a doublé de volume, la repétrir un peu.
  - 9- Sur le plan de travail fariné, former trois boules égales et les étirer en 3 . Les tresser et les poser dans un moule à brioche garni de papier cuisson.
  - 10- Laisser à nouveau lever une à deux heures, toujours recouvert d'un torchon.
  - 11- Faire préchauffer le four à 180°. Badigeonner la brioche de jaune d'œuf battu et saupoudrer de perles de sucre.
  - 12- Mettre au four et baisser la température à 150°, chaleur tournante, pendant 30 minutes environ.
- Laisser refroidir avant de démouler.  
La brioche peut être congelée.

**Il faut être patient et bien attendre la levée de la pâte pour réussir.**