

## Les Brioches de Marc et Christine

Voici la recette non pas d'une mais deux brioches avec la même pâte.

Ingrédients pour une brioche

700 g de farine tamisé

1 cube de levure boulanger

100 g de sucre

2 œufs

100g de beurre

200 ml de lait

1 pincée de sel

Facultatif en fonction des goûts un peu de rhum ou de fleur d'oranger dans la pâte)

Mettre la farine dans un saladier, faire un puits, faire tiédir le lait, mettre la levure dans un bol verser un peu de lait dessus et délayer, verser le tout dans le puits en tournant avec une cuillère en bois, ensuite verser le sucre, les œufs et le beurre fondu, bien mélangé le tout à la main pendant 5 à 6 minutes, (si la pâte est un peu collante rajouter un peu de farine), faire une boule et laisser monter 1 h 30 couvert avec un linge et sans courant d'air, au bout d'une 1 h 30 la pâte à doubler de volume, repétrir avec les mains et mettez en forme votre brioche selon les recettes qui suivent, (explications et images).

### **Brioche aux fruits**

(200 g de raisin de Corinthe a faire gonfler dans un peu d'eau chaud, 350 g de fruits confit divers un peu plus pour les gourmand) étaler la pâte au rouleau en un grand rectangle, répartir dessus, les raisins et les fruits puis rouler (voir photos) beurrer généreusement un moule, couper en tronçons de 5 à 6 cm et répartir dans le moule (voir photos), laisser lever à nouveau 1 h 30 sans couvrir et à l'abri des courants d'air, puis enfourner à 180 pendant 35 minutes, vérifier la cuisson avec un couteau, pendant la cuisson préparer le glaçage avec 1 blanc d'œuf, du sucre glace, et un jus de citron pour obtenir un mélange bien blanc et très onctueux, aussitôt la brioche sortit du four passer au glaçage et appliquer dessus la déco de votre choix.

## Brioche au chocolat

Coupez la pâte en petit morceaux et faite des petites boules (voir photos) étaler au rouleau ou avec la paume de la main ces petites boules et mettez environ 4 à 5 carré de chocolat au lait, refermez et souder la pâte puis rouler les boules obtenue dans du beurre fondu afin qu'à la cuisson elles ne colle pas entre elles et ainsi avoir des portions individuelles à détacher à la main (les enfants adorent) ensuite même recette que la précédente.

Voilà chers Turelurons de quoi se régaler, si vous voulez aussi la recette de la tarte amandine faite moi le savoir.

Bonne été à tous au 2 septembre

Amicalement

Marc et Christine