

## Brioche vendéenne



Avant le week-end de trois jours je vous propose une excellente recette de brioche, la brioche vendéenne ! J'ai trouvé cette recette sur le blog "[Macaronette et cie](#)" que j'ai très légèrement modifié. Rien de tel pour le matin qu'une bonne brioche et surtout quand c'est la brioche vendéenne, l'irrésistible brioche ultra moelleuse ! Cette recette de la brioche vendéenne est vraiment parfaite ! Elle est comme celle que je mange à chaque fois que je retourne en Vendée voir ma famille. Bien parfumé, bien moelleuse, bien généreuse, en gros elle a tout pour plaire ! De plus, elle garde son moelleux environ 5 jours, ce qui est vraiment super pour une brioche maison !

### **Pour 2 brioches de 6 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte fermentée:**

105g de farine

84g d'eau tiède

2g de levure de boulanger fraîche

2g de sel

##### **Pour la brioche vendéenne:**

550 à 600g de farine

135g de pâte fermentée

90g de sucre

8g de rhum

6g d'eau de fleur d'oranger

Quelques gouttes d'extrait de vanille

8g de sel

90g de lait

250g d'oeufs (soit environ 4 oeufs)

20g de levure de boulanger fraîche

125g de beurre

**Pour la dorure:**

1 jaune d'oeuf

2c. à soupe de lait

**Préparation:****Préparez la pâte fermentée:**

Diluez la levure de boulanger dans un peu d'eau tiède.

Mélangez dans un saladier la farine et le sel, puis ajoutez l'eau et le mélange levure-eau. Pétrissez quelques minutes de façon à avoir une pâte homogène.

Mettez dans un récipient fermé hermétiquement et laissez fermenter au moins 15H au réfrigérateur.

**Préparez la brioche vendéenne:**

Dans le bol d'un robot, versez la farine, le sel, le sucre, la pâte fermentée, le lait, le rhum, la fleur d'oranger, la vanille et les oeufs. Pétrissez quelques secondes, puis ajoutez la levure de boulanger émiettée et pétrissez de nouveau pendant environ 5min de façon à avoir une pâte homogène.

Pétrissez désormais pendant 15min. Ajoutez le beurre en morceaux et pétrissez de nouveau pendant 15min, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du robot.

Mettez la pâte dans un saladier et recouvrez ce dernier d'un film alimentaire. Laissez la pâte doubler de volume pendant 1H30 à 2H.

Sur un plan de travail fariné, dégazez rapidement la pâte. Divisez-la en six portions d'environ 200g. Aplatissez les portions puis repliez-les en deux. Formez des boudins un peu plus longs que la longueur finale de la brioche.

Façonnez des tresses à trois boudins de façon à obtenir deux brioches. Déposez les tresses dans deux moules à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Dans un bol, mélangez le jaune d'oeuf de la dorure avec le lait et dorez les tresses. Laissez reposer de nouveau 1H à 1H30.

Préchauffez le four à 160°C.

Dorez de nouveau les tresses et enfournez-les pour 25 à 30min. Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.