**BRIOCHE A EFFEUILLEE MUSCOVADO**

**Brioche**

3 œufs

500g de farine

60g de sucre blanc

50g de beurre à température ambiante

12g de levure sèche

1 pincée de sel

200g de lait

**Montage**

70g de beurre fondu

Du sucre Muscovado vanillé ou sucre de canne + graine de vanille

Pétrir tous les ingrédients de la brioche jusqu’à obtention d’une pâte homogène (environ 10 à 15 minutes)

Former une belle boule sur un plan de travail fariné et laissez reposer 1h

Dégazez le pâton puis le mettre au frais au moins 3h voir une nuit

Le lendemain divisez le pâton en 5 morceaux

Etalez chaque morceau en bande d’environ 40 cm de long par 10/15 cm de large

Disposez une bande devant vous, la badigeonner de beurre fondu, saupoudrer de sucre muscovado puis superposer une autre bande de pâte dessus et renouveler l’opération jusqu’à la dernière bande que vous badigeonnerez de beurre mais pas de sucre

Découpez la pâte en 6 morceaux (+/- 1)

Beurrez un moule à brioche,

Disposez chaque carré de pâte verticalement les uns à côté des autres

Badigeonnez encore de beurre

Recouvrir d’un film puis d’un torchon est laissez lever 1h à1h30 environ (la pâte doit au moins doubler)

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez à nouveau de beurre fondu

Enfournez 30 minutes (j’ai couvert après 15 minutes)

Sortir et laissez refroidir dans le moule puis démouler et déposer sur une grille jusqu’à complet refroidissement.

Dégustez …………………………………………………………………………………………………………………………

**LA TABLE DES PLAISIRS**