**CACAVEDU**

**Ou Brioche de pâques Corse**

1 pâte à brioche de votre choix

2 ou 4 œufs entiers

Lait sucré ou un jaune d’œuf avec un peu d’eau pour la dorure

Sucre grains et amandes effilées (facultatif)

Faites votre pâte à Brioche puis la laisser lever

Dégazez, gardez un morceau de pâte et façonnez le reste de pâte en couronne sur une plaque de cuisson, dans un moule à manquer ou pourquoi pas un grand moule à savarin

Disposez au milieu un emporte-pièce résistant à la cuisson, d'environ 10/12 cm de diamètre beurré et fariné

Déposez 2 (ou plus) œufs sur la pâte

Avec la morceau de pâte mis de côté tout à l'heure, former 4 petits lanières et disposez les en croisillons sur chaque œuf

Couvrir et laissez lever, elle doit doubler de volume

Préchauffez le four à 180°

Badigeonnez de lait sucré ou de jaune d’œuf mélangé à un peu d'eau puis répartir, si vous le souhaitez un peu de sucre grains et d'amandes effilées

Cuire 40 minutes en surveillant (couvrir si nécessaire)

Laissez refroidir avant de démouler

**LA TABLE DES PLAISIRS**