

## Brioche à la crème et au sucre



Je commence la semaine en vous proposant une nouvelle création, oui en ce moment je suis inspirée ! Et cette fois-ci la création se tourne vers une brioche ultraaaaaa gourmande ! Une brioche très très moelleuse au bon goût de crème et de sucre roux, c'est juste à tomber. La crème fraîche et le sucre roux ne sont pas à incorporer pendant la recette mais pendant le façonnage, pendant la cuisson le sucre fond, se transforme en caramel, ce mélange avec la crème, vous imaginez une tranche de brioche avec des endroits où il y a cette crème caramélisée, chez moi elle a beaucoup plus, je vous la conseille vivement !

### **Pour une brioche de 6 personnes environ**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte briochée:**

250g de farine

10g de levure de boulanger

10cl de lait + un peu pour la dorure

2c. à soupe de sucre en poudre

120g de beurre à température ambiante

2 oeufs

1 pincée de sel

##### **Pour la garniture:**

2c. à soupe de sucre roux

2 bonne c. à soupe de crème fraîche épaisse allégée

#### **Préparation:**

Dans un saladier, émiettez la levure dans le lait tiède avec le sucre en poudre. Laissez reposer 30min à température ambiante, puis ajoutez la farine tamisée, le sel et les oeufs battus.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois du saladier. Ajoutez le beurre et pétrissez à nouveau en étirant la pâte au maximum et en la repliant vers vous. Couvrez le saladier d'un linge humide et laissez-la reposer 2H à température ambiante au moins 2H.

Sur un pan de travail fariné, versez la pâte à brioche et travaillez-la rapidement. Puis étalez-la en un rectangle à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Étalez la crème fraîche sur le rectangle de brioche puis saupoudrez le sucre roux. Roulez la pâte sur elle-même.

Déposez la pâte dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé. Laissez reposer la brioche 1H, couvert du linge humide.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Badigeonnez de lait la brioche et enfournez-la pour 25min, baissez la température à 180°C (th.6) et poursuivez la cuisson pendant 15min.

Laissez refroidir avant de démouler la brioche et de la servir.