

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation		minutes
Temps de cuisson		minutes
Temps de réfrigération		minutes

Boulangerie

MA RECETTE



Brioche à l'orange confite

Il me faut

- 3 œufs + eau = 280 g
- 500 g de farine spécial brioche
- 2 cuillères à soupe d'orange confites en dès
- 7 g de levure de boulanger



La recette

Malaxer le tout avec mon kichenaïd.
Laisser reposer 1 h 20 à température ambiante.
Mettre dans un moule en silicone.
Laisser de nouveau reposer 1 h.
Placer dans le four froid.
Programmer à 180 ° C et enfourner pour 35 mn.

Sortir du four ... ET... Laisser refroidir...