

# Brioche de Noël

## Ingrédients :

- 500g de farine
- 300g de beurre
- Une pincée de sel
- 3 œufs
- 60g d'eau
- 80g de sucre
- 25 g de levure fraîche de boulanger
- Des cristaux de sucre



## Recette

★ Mélanger la farine avec le sel, le sucre et le beurre entre les mains afin que le beurre se mélange totalement à la farine.

*La consistance doit ressembler à du sable.*

★ Ajouter la levure. Bien mélanger puis ajouter 2 œufs entiers et l'eau. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une consistance bien homogène.

*La pâte doit être souple.*

★ Séparer la pâte en 2 et former 2 longs boudins de taille égale. Tresser les 2 boudins ensemble puis assembler les 2 bouts pour former une couronne.

★ Battre le 3<sup>ème</sup> œuf et déposer la moitié du mélange au pinceau sur la brioche *pour qu'elle soit dorée en sortant du four.*

★ Faire lever la brioche dans le four à 45°C jusqu'à qu'elle ait doublé de volume.

★ Quand la brioche a doublé de volume, la sortir du four et monter la température à 190 °. Redorer une seconde fois la brioche avec le reste d'œuf battu. Disposer des cristaux de sucre sur la brioche. Faire cuire la brioche pendant 20 à 25 minutes.

Bon appétit !