

Brioche au fromage blanc à la vanille



Pour ce bon petit mercredi, je vous propose une délicieuse brioche avec du fromage blanc à la vanille dedans, tout simplement gourmande, moelleuse. J'ai pris la recette de base de ma brioche prétranché, j'ai étalé du fromage blanc à la vanille et je voulais la faire avec la forme de la brioche russe, mais je l'ai mis dans un moule trop petit donc ça n'y ressemblait plus après ! Mais cette brioche est vraiment très bonne !

Pour une belle grosse brioche

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

420g de farine

15g de levure fraîche

90g de sucre

2c. à café de vanille liquide

1/2c. à café de sel

2 oeufs

100ml de lait tiède

40ml d'eau tiède

60g de beurre mou

60g de beurre mou

Garniture:

2 fromages blancs à la vanille 0% MG

Préparation:

Mettez tous les ingrédients sauf les fromages blancs dans la MAP et lancez le programme "pétrissage" (1H30).

Une fois que la MAP a pétri et fait le premier lever de la pâte, sortez-la de celle-ci. Pétrissez-la puis étalez-la en un grand rectangle, étalez les deux fromages blancs à la vanille.

Roulez-la en un boudin dont vous découpez les deux extrémités, conservez ces deux petites roses car elles vont servir pour le façonnage de la tresse. Fendez le boudin dans au milieu pour obtenir deux brins et torsadez-les en mettant les deux petites roses aux extrémités.

Déposez la brioche dans un moule à cake beurré, couvrez-la d'un torchon et laissez-la de nouveau lever 30min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6) au bout de 10min. Enfourez la brioche et laissez-la cuire 40min: la surface doit prendre une couleur caramel assez foncée (sortie trop tôt, le centre de la brioche ne serait pas assez cuit).

Laissez-la refroidir 15min dans le moule avant de la démouler et de la découper en tranche.