

Brioche mille-feuille à la framboise



Pour commencer une journée du bon pied, rien de tel qu'une bonne brioche maison, c'est pour cela que je commence que je commence la semaine en vous proposant cette délicieuse Brioche mille-feuille, j'ai pris la recette de base chez [Chef Nini](#) et j'ai changé sa version cannelle-citron par une bonne confiture à la framboise, c'était tout simplement délicieux ! A la cuisson, la confiture c'est légèrement caramélisé ce qui rendait cette brioche encore plus gourmande ! De quoi commencer une bonne journée !

Pour une brioche de 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Ingrédients pour la pâte à brioche :

485g de farine

5g de levure de boulanger fraîche

2 oeufs (moyen)

50g de sucre

1c. à café de sel

16cl de lait

60g de beurre

Ingrédients pour la garniture :

3c. ½ à soupe de confiture de framboise (vous pouvez en mettre moins ou plus, c'est selon vos goûts)

Préparation:

Faites fondre le beurre avec le lait.

Versez au fond de la cuve de la MAP, ajoutez le sel, les œufs, la farine, le sucre et la levure émiettée. Lancez le programme « pâte »'.

Lorsque le programme est fini, sortez la pâte de la MAP.

Étalez pâte sur un plan de travail fariné. Vous devez obtenir un rectangle de 40x50cm environ.

Badigeonnez la pâte confiture de framboise avec un pinceau.

Coupez la pâte en 6 bandes verticales, puis chaque bande en 6 également.

Superposez-les ensemble et disposez-les dans un moule à cake graissé à la verticale. Faites en sorte que les carrés ne soient pas parfaitement alignés, de sorte à donner un côté rustique à votre brioche.

Faites pousser de nouveau la pâte pendant 30min à température ambiante. Préchauffez le four à 200°C (th.5-6) au bout de 10min.

Enfournez pour 30 à 40min, si le dessus de votre brioche commence à vraiment trop cuire, couvrez-la de papier aluminium.

Laissez- la refroidir avant de la démouler et de la dégustez.