

## Tresse suisse



Ce week-end j'avais très envie de faire de la brioche pour le dimanche matin, j'ai cherché pendant longtemps quelle recette faire, je suis allée voir dans le livre thermomix "mille et une pâte" et j'ai donc trouvé cette recette de tresse suisse qui me tentait bien ! J'arrive dans ma cuisine prête à faire la recette et là je vois que mon thermomix est au lave-vaisselle...tant pis je la fais à la main c'est pas grave ! Donc voilà je vous propose une recette qui normalement se fait au thermomix que j'ai modifiée de sorte à la faire à la main ! Bonne nouvelle pour ceux qui n'ont pas le thermomix, vous pouvez faire cette brioche très moelleuse, vraiment très bonne et qui pourrait rendre votre matin de Noël encore plus gourmand ! 🍞

### **Pour environ 5 tresses**

#### **Ingrédients:**

25g de levure de boulanger fraîche

300g de lait

60g de crème fraîche

550g de farine spéciale brioche

80g de sucre semoule

1c. à café de sel

2c. à soupe de fleur d'oranger

#### **Pour la dorure:**

1 jaune d'oeuf

2c. à soupe de lait

1 sachet de sucre vanillé de Madagascar

#### **Préparation:**

Faites chauffer 1min le lait au four à micro-ondes. Diluez la levure dans celui-ci avec un petit fouet. Réservez.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Faites un puits et versez-y la crème fraîche ainsi que la levure diluée. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Déposez la pâte sur le plan de travail fariné et continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.

Remettez la pâte dans le saladier et versez dessus la fleur d'oranger, pétrissez rapidement et reformez une boule.

Laissez reposer la pâte dans le saladier recouvert d'un linge propre pendant 1H, la pâte doit doubler de volume.

Après ce temps, rabattez la pâte et étalez-la en un grand rectangle de 1 à 2cm d'épaisseur. Découpez des lanières de 1 à 2cm de large sur 20cm de long.

Tressez les lanières par trois, sans trop serrer, pour former les tresses.

Déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, et laissez pousser à nouveau pendant 1H30.

1/4 d'heure avant la fin du temps de pousse, préchauffez le four à 180° (th.6).

Mélangez le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonnez-en la surface des tresses à l'aide d'un pinceau alimentaire. Saupoudrez chaque tresses du sachet de sucre vanillé.

Cuire au four pendant 20 à 25min.

Grillé ou non, avec de la confiture, du beurre ou rien c'est délicieux !