

Briochettes fourrées à la confiture de lait



Des briochettes c'est gourmands mais des briochettes fourrées à la confiture de lait ça l'est encore plus ! Aujourd'hui je vous en propose de bien belles. J'ai eu l'idée l'autre fois quand j'ai fait ma confiture de lait, je me suis dit que j'adorais la confiture de lait et dans de la brioche ça devait être hyper hyper bon ! Donc voilà une belle réalisation donc je suis très très fière, elles étaient très belles et très bonnes. Recette au thermomix.

Pour 8 briochettes

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

20g de levure boulangère

125g de lait 1/2 écrémé

320g de farine

1 oeuf

60g de sucre

1c. à café de sel

Pour la garniture et la finition:

Confiture de lait (recette [ici](#))

40g de beurre

Préparation:

Mettez la levure et le lait dans le bol et réglez **2min/37°/vitesse 3**.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf le beurre et la confiture et pétrissez **10mn/ thermomix fermé/ fonction épis**. Pendant ce temps, farinez un saladier et humidifiez un torchon propre. Transférez la pâte dans le saladier, recouvrez avec le torchon et laissez monter la pâte dans un endroit tiède pendant 2H.

Au bout de ce temps divisez la pâte en 8 morceaux égaux, aplatissez-les grossièrement. Placez 1c. à soupe de confiture de lait au centre de chaque morceaux, repliez la pâte sur la confiture en pinçant légèrement.

Posez les brioches côté "fermeture" dans des moules à muffins. Faites fondre la moitié du beurre et en badigeonnez chaque pâton.

Laissez lever pendant 2H dans un endroit hors courants d'air.

Préchauffez le four à 200°C. Faites fondre le reste du beurre et badigeonnez de nouveau la surface des briochettes, enfournez pendant 25min jusqu'à ce que les briochettes soient bien dorées.