



Panier brioche de Pâques

CHOUPETTE



Ingrédients : (pour un saladier de 17cm de diamètre)

- 300 gr de farine
- 125 ml de lait tiède
- 6 gr de levure de boulanger fraîche
- 45 gr de sucre en poudre
- 45 gr de beurre mou
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 CS de lait

Dans le bol d'un robot, émietter la levure et le lait tiède. Ajouter 1 CS de sucre prélevés sur les 45 gr et 100 gr de farine.



Mélanger à la spatule et laisser reposer 30 minutes.





Ajouter les 200 gr de farine restants, ainsi que le sucre, le beurre mou et l'œuf.



Pétrir au robot pendant 15 mn. Couvrir d'un linge propre et laisser pousser pendant 1h30 à température ambiante.



Sortir la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

Couvrir un saladier allant au four d'aluminium.



Etaler la pâte en un rectangle.



Couper des bandes de 2 cm de largeur.





Former une « pieuvre » de bandes de pâte.



Commencer à tresser la pâte en croisant les bandes de pâte.



Répéter l'opération jusqu'à la base.



Tresser une anse à trois brins avec les mêmes bandes.



Déposer l'anse sur un moule pour obtenir la bonne forme (ici moule à kouglof)



Laisser pousser 45 min à température ambiante.
Préchauffer le four chaleur tournante à 180 °C.
Mélanger le jaune d'œuf avec une CS de lait . Badigeonner la brioche avec cette préparation.



Faire cuire 45 min en couvrant à mi-cuisson d'une feuille de papier aluminium.
Retirer l'anse au bout de 30 min environ.
Sortir du four. Laisser reposer 15 mn démouler.





Assembler le panier et l'anse avec de la glace royale ou du caramel.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr