



Je cuisine

Ustensiles

- un saladier
- une cuillère à soupe
- un verre mesureur (ou une balance)
- un couteau
- un torchon
- un moule



Ingrédients

- 500 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre mou
- 20 cl de lait
- 2 œufs
- 1 sachet de levure boulangère

BRIOCHE



1 Mélanger la farine et le sucre dans un saladier.



2 Ajouter le sel et le sucre vanillé. Mélanger à nouveau.



3 Creuser un puits avec les mains.



4 Casser les œufs dans le puits et mélanger avec les mains.



5 Délayer la levure dans un peu de lait. Verser dans le saladier.



6 Verser le lait petit à petit en mélangeant.



7 Ajouter le beurre coupé en morceaux. Bien pétrir la pâte.



8 Couvrir le saladier d'un torchon et laisser reposer la pâte pendant 2 heures.



9 Déposer la pâte dans le moule fariné et faire cuire 30 minutes à 180 °C (th6).

Bon appétit !

