

# La brioche

## Pour 2 grosses brioches

1

### LE LEVAIN

Pour sa recette, Robert utilise un levain qu'il a fabriqué il y a 5 ans ! Pour vous rapprocher au plus de sa recette, vous avez plusieurs options :



12 g de levure fraîche de boulanger



160 mL d'eau



240 g de farine de froment

#### Option n°1

Vous avez déjà un levain (quelle chance !) ou vous pouvez vous en procurer auprès d'un boulanger

#### Option n°2

Vous vous lancez dans la fabrication d'un vrai levain. Cela prend plusieurs jours, vous trouverez une recette sur le [blog Ni Cru Ni Cuit](#)

#### Option n°3

Vous fabriquez un levain simplifié, en utilisant de la levure : il vous suffit de mélanger la farine avec l'eau, et la levure. Laissez reposer 4 heures dans un endroit tiède avant de l'utiliser.



150 g de raisins secs



150 mL d'eau

2

La veille, mettez à tremper les raisins secs dans l'eau pour les réhydrater.



625 g de farine de froment



7,5 mL de fleur d'oranger



3 œufs



9 g de sel

3

Le lendemain, faites un lit de farine dans un grand récipient, puis ajoutez le levain et les ingrédients froids : les œufs battus, la fleur d'oranger, le sel et les raisins égouttés. Mélangez bien tous ces ingrédients.



175 g de sucre roux



150 g de beurre



30 cL de lait entier

4

Faites chauffer le lait, le sucre et le beurre, puis ajoutez-les à la préparation. Pétrissez bien la pâte, puis laissez-la lever pendant 1 heure 30.

Façonnez des boules de pâtes, et mettez-les dans deux grands moules à cakes, en ne remplissant qu'aux deux tiers. Faites lever à nouveau pendant 3 à 4 heures.



1 tasse de lait sucré

5

Dans un four préchauffé à 180 °C, faites cuire les brioches pendant au moins 1 heure, en surveillant la couleur : les brioches doivent bien dorer sur le dessus.

À la sortie du four, badigeonnez les brioches encore chaudes d'un mélange de lait et de sucre. Pour une touche plus canadienne (et un clin d'œil à Robert !), vous pouvez aussi les badigeonner de sirop d'érable...

Laissez refroidir les brioches avant de les déguster... bon appétit !