

La brioche mousseline de jolie maman



Ingrédients :

- 350 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 sachet de levure Gourmandises Briochées®
- 4 œufs
- 170 g de beurre fondu

La veille:

Mettre la farine, la levure et le sucre dans le bol du robot avec la "feuille".

Verser les œufs battus au préalable, mélanger. Ensuite incorporer le beurre fondu mais pas chaud. Pétrir quelques min vit basse, la pâte se détache du bol. Elle est assez liquide mais surtout ne pas rajouter de farine, c'est normal!!!

Filmer le bol et placer au réfrigérateur quelques heures, moins 5 à 6 heures, ou encore mieux toute la nuit.

Le lendemain:

Placer le moule 18 cm Flexipan® sur la plaque alu perforée.

Huiler la Roul'pat® ainsi que vos mains pour éviter que la pâte qui colle ne reste sur les doigts.

Déposer la pâte et la bouler. Façonner en un gros boudin. Couper en petits tronçons à parts égales.

Placer les pâtons boulés dans le moule Flexipan®, sur le pourtour et ensuite au centre.

Dans un endroit chaud, laisser lever à nouveau en ayant filmé le moule, jusqu'à doublement de volume.(mon astuce: j'utilise mon 2ème four à l'arrêt, l'ancien en fait, comme chambre de pousse en plaçant de l'eau bouillante dans la lèchefrite)

Cuire **sans préchauffer** le four à 150°C (th5) pendant environ 30 à 35 min.

Laisser refroidir dans le moule en couvrant la brioche cuite d'un torchon propre.

Démouler mais attention, elle est assez fragile!!!