

## Brioche moelleuse à la crème de marron



### Ingrédients

- 250g de farine
- 40g de sucre (roux pour moi)
- 100 ml de lait (entier pour moi)
- 1 œuf
- 60g de beurre très mou
- 5g de sel
- 8g de levure fraîche
- 6 cuillers à soupe de crème de marron
- 1 cuiller à soupe de lait pour la dorure

Dans le bol du robot, mettre la farine, le sel et le sucre, puis mélanger. Ajouter ensuite le lait, l'œuf et la levure et mélanger jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Ajouter petit à petit le beurre ramolli coupé en petits morceaux et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit souple. Il faut compter une dizaine de minutes, et la pâte reste souple et assez collante, c'est normal.

Là, deux options : soit on laisse lever environ deux heures à température ambiante soit, comme moi, on met la pâte dans un saladier, on filme et on l'oublie au frigo pour la nuit.

Le lendemain, sortir la pâte du frigo et la dégazer. La séparer en deux et en étaler la moitié en forme de rectangle sur un plan de travail légèrement fariné. Étaler la moitié de la crème de marron sur la pâte, puis rouler la pâte en un boudin le plus serré possible.

Faire de même avec la seconde partie de la pâte, puis tresser les deux boudins.

Déposer la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser gonfler une à deux heures à température ambiante (ou comme moi dans le four à 30°C).

Lorsque la pâte a bien levé (la tresse doit à peu près doubler de volume), préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner la tresse de lait à l'aide d'un pinceau et enfourner pour 30 minutes, en vérifiant la cuisson.

Déguster froid avec un bon café au lait au petit déjeuner, ou à la pause-café du matin. Sinon, au goûter.