

BRIOCHE D'UNE MAMIE

Ingrédients :

- 450 g DE FARINE
- 3 Cuillères à soupe de sucre
- 3 Cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 Œufs
- ½ Paquet de levure de boulanger
- Beurre ramolli pour le lendemain

Préparation :

- Mélanger le tout seulement bien mélanger à la main
- Mettre au frigo 1 nuit et sortir le matin et laisser 2h température ambiante
- Mettre dès le soir à température ambiante recouverte d'un torchon ou gros saladier
- Le lendemain étendre la pâte pour la dégazer
- Tartiner 100 G de beurre mou sur la pâte tout le long
- Puis Pliez en 3 fois
- Poser sur du papier sulfurisé sur une planche et mettre un gros saladier comme une cloche par-dessus le mieux transparent pour la voir monter
- Laisser monter 2heures (perso je l'ai mise sur la planche avec papier sulfurisé sous gros saladier car elle va doubler)
- Allumer le four à 150°
- Glisser le papier sulfurisé sur la grille du four sans toucher à la brioche
- Cuire entre 20 minutes à 150°

C'est une brioche qu'une mamie de Lorraine fait depuis des années elle est excellente aérée et au beurre les enfants vont l'adorer.

