Brioche à la crème

Bonjour à toutes et tous,

Avant que le site ne transite en mode fêtes, je vous retrouve pour une bonne part de moelleux et de gourmandise.

Mes plus si petits gourmands et moi même avons une certaine affection pour les brioches, donc plusieurs recettes sont déjà passées par ma cuisine. Loin de nous les recettes compliquées, les simples sont suffisante et autorisent d'éventuels tartinages. Dans le panel de recettes simples tentées, il y en avait une que je n'avais pas testé : les brioches à la crème. Elles avaient connu leur heure de gloire sur les blogs il y a quelques années sous le nom de *brioche butchy*, et se caractérisent par un remplacement du beurre par de la crème. Ces brioches sont sensées êtres originaire d'Allemagne mais je n'ai pas encore trouvé l'appellation originale.

Bref, Je m'y suis lancée un mauvais week-end pour tomber sur une recette très simple, au façonnage rapide, et au moelleux assez incomparable. Clairement, l'usage de la crème donne un goût et une texture différente de nos brioches au beurre, mais il y a un bon goût de reviens-y. Depuis, autant vous dire quelle a été itérée plus d'une fois.

Avant les fêtes, j'avais donc envie de partager la recette avec vous. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée.

- Brioche à la crème -
© Au Fil du Thym

Brioche à la crème

Une recette de brioche crème facile à réaliser, moelleuse et savoureuse. Une brioche facile à préparer dont on se resservira volontiers.

- 500 g de farine (de blé)
- 200 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 100 ml de lait ((tiédi))
- 10 g de sel
- 24 g levure de boulangerie fraîche
- sucre glace (pour saupoudrer)
- 1 œuf ((pour la dorure))

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Pesez les ingrédients pour la pâte
2. Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure. Laisser reposer un bon quart d’heure.

3. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez le lait et la crème. Pétrissez pendant 5 à 10 min que la pâte s'homogénéise.

4. Ajoutez les œufs battus en omelette puis pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes. A l’issue de ce temps, la pâte doit être homogène et se décoller légèrement du plan de travail ou des bords de la cuve de pétrissage.

5. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d’un linge, puis laissez pousser jusqu’à ce que la pâte double de volume (min 1 heure, jusqu’à 2))

Étape 2 : Façonnage

1. Récupérez la pâte et dégazez à la main. Découpez et façonnez des boules de taille égale .

2. Beurrez un moule rond (type moule à manqué) puis placez les boules en les répartissant sur toute la surface.

3. Laissez reposer jusqu’à ce que la pâte double de volume.
4. A l'issue de ce temps, dorez la brioche à l’œuf battu.

5. Enfournez pour 30 minutes à 180°C. La brioche doit dorer.
6. Après la cuisson, saupoudrez de sucre glace et laissez refroidir.

Brunch, Petit déjeuner
Française
brioche crème

Brioche à la crème (butchy brioche)