

# Grande brioche à tartiner

Bonjour à toutes et tous

Je ne sais si c'est lié à l'inflation, mais depuis quelques mois nous trouvons très rarement des [brioches](#) en boulangerie. C'est au grand dam de mes plus-si-petits gourmands qui adorent cela, que cela soit les petites briochettes qu'on s'achète parfois à la sortie de l'école/collège où les grandes brioches qu'ils tartinent à foison.

Le manque se faisant sentir, à un moment, ils sont arrivés en demandant d'en préparer maison. Face aux grands sourires, je ne résiste souvent pas et ai donc fait mon possible pour leur faire plaisir. J'ai cherché sur le net une recette de brioche facile à préparer, peu onéreuse (=pas trop de beurre dedans), puis ai tenté le coup. Pour la rendre aisément tartinable, je l'ai installée dans un grand moule à cake, en espérant bien qu'elle déborde un peu du moule à la cuisson. Le résultat a clairement tenu ses promesses : La pâte est assez facile à manipuler et gonfle bien. La brioche forme à la cuisson une petite croûte ce qui permet de découper des tranches sans mal tout en gardant un intérieur moelleux.

Bref, mes plus si petits gourmands lui immédiatement ont fait un très grand honneur (pour ne pas dire qu'ils se sont jetés dessus...) au petit déjeuner, au point de n'avoir plus faim à midi. Ils l'ont appelé « *la grande brioche à tartiner* », d'où le titre. Alors que je viens pour la "je ne sais plus combien de fois" de la préparer, je me suis dit que vous serez peut-être preneur/preneuse de la recette. C'est un de ces classiques qu'on aime connaître quand on privilégie le fait maison et le moins cher. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- GRANDE BRIOCHE -  
À TARTINER



## Grande Brioche à tartiner



Une recette de grande brioche à tartiner, facile à préparer et peu onéreuse. Elle est parfaite pour les petits déjeuners ou pauses gourmandes.

- gros moule à cake 29cm de long ou moule à manqué

### Pour 6 personnes :

- 500 g de farine
- 150 ml de lait
- 2 œufs +1 jaune pour la dorure
- 110 g de beurre
- 60 g de sucre
- 25 g de levure de boulangerie fraîche
- 1 pincée de sel

### Étape 1: Préparation de la pâte

1. Faites tiédir la moitié du lait puis délayez-y la levure. Ajoutez une cuillère à soupe de farine, mélangez et laissez reposer 15 minutes.
2. Dans un saladier ou le bol de votre batteur, déposez la farine, le sucre, le sel. Ajoutez le lait (celui sans la levure) et le beurre. Démarrez le pétrissage.
3. Ajoutez les oeufs, le lait mélangé avec la levure puis pétrissez pendant une bonne dizaine de minutes. A l'issue de ce temps, la pâte doit être homogène et se décoller des bords de la cuve de pétrissage.
4. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez jusqu'à ce que la pâte reprenne une texture homogène.

5. Couvrez le bol du batteur/le saladier d'un linge, puis laissez pousser jusqu'à ce que cela double de volume (min 1 heure, jusqu'à 2))

## Étape 2: Façonnage

1. Reprenez la pâte, dégazez la.
2. Séparez la en 8 pâtons. Roulez les en boule puis répartissez dans un gros moule à cake beurré. (cf. astuces 1)
3. Laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double de volume (30 minutes à 1 heure)

## Étape 3: Cuisson

1. Dorez à l'œuf.
2. Faites cuire 35 à 40 minutes à 180°C.A
3. Attendez que la brioche refroidisse avant de démouler.
  - L'idéal est d'utiliser un gros moule à cake, c'est à dire un moule de 28cm. Si vous n'avez que des petits, soit vous répartissez dans deux moules, soit vous utilisez un moule à manqué.
  - *Conservation* : 2 jours à température ambiante. Après cette brioche à tartiner sèche un peu, il est préférable de la congeler et décongeler à convenance.

Petit déjeuner  
Française  
grande brioche



© Au Fil du Thym