

Brioche vendéenne (Olivier Lainé, Ritz)

Préparation : 35 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 500g de farine T45
- 80g de sucre semoule
- 8g de sel
- 20g de levure boulangère
- 100g de crème fraîche épaisse
- 3 œufs
- 120g de beurre doux
- 15g de rhum ambré
- 20g de fleur d'oranger

Préparation

1. Pétrissez pendant quelques minutes (la pâte est assez compacte c'est normal, pour l'assouplir j'ai ajouté petit à petit la crème épaisse pendant le pétrissage alors que le chef ne l'ajoute qu'après, en même temps que le beurre).
2. La pâte doit être lisse et se détacher des parois du bol.
3. Ajoutez alors le beurre coupé en petits morceaux (ainsi que la crème si vous ne l'avez pas ajoutée avant).
4. Pétrissez à nouveau pendant plusieurs minutes, la pâte doit être lisse et élastique, et se détacher des parois du bol.
5. Formez une boule, puis laissez-la pousser 30 minutes à température ambiante.
6. Après cela, je l'ai mise au frais pour une nuit mais ce n'est pas obligatoire, vous pouvez passer immédiatement au façonnage.
7. Façonner la pâte selon la forme que vous souhaitez : des boules dans un moule à cake, une tresse avec 3 ou 4 brins, des pâton individuels pour une forme de pains au lait... Laissez pousser 2 heures à température ambiante puis dorez la brioche avec un œuf battu à l'aide d'un pinceau.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour environ une demi-heure.
9. Laissez tiédir puis régalez-vous !