

Brioche à la fève tonka



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 20 mn

Repos : 6 h

Cuisson : 40 mn

La fève tonka est contenue dans le fruit du teck brésilien. Elle est originaire des Caraïbes. Si elle pousse depuis le Mexique jusqu'au Brésil, c'est au Venezuela, en Guyane et au Brésil qu'on la trouve surtout. Elle sert principalement à accommoder les plats et desserts de nos assiettes.

Ingrédients

- 300 g de farine
- 200 g de beurre
- 20 g de sucre
- 1 paquet de levure sèche de boulanger
- 2 cuillères à soupe d'eau tiède
- 4 oeufs
- sel

Préparation

- 1 La veille: Mettez la levure dans un bol et versez-y l'eau tiède. Laissez reposer 15 minutes afin de faire mousser la levure. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Cassez les oeufs dans un bol et battez-les en omelette.
- 2 Dans un saladier, versez la farine, le sucre et un peu de rapûre de fève tonka. Salez.
- 3 Ajoutez les oeufs un à un, puis le beurre et la levure. Vous obtenez une pâte souple. Mettez cette pâte dans un saladier et faites-la lever.
- 4 Au bout de ce temps, farinez légèrement un tupperware et déposez-y la pâte. Fermez et laissez toute la nuit dans le réfrigérateur.
- 5 Le lendemain: Travaillez la pâte. Aplatissez-la et roulez-la en forme de long boudin. Coupez ce boudin en huit morceaux que vous disposerez dans un moule à cake. Couvrez d'un linge et laissez votre brioche lever dans un endroit tiède.
- 6 À ce moment vous pouvez badigeonner la brioche d'un jaune d'oeuf mélangé à une goutte d'eau. Mettez la brioche dans le four à 150° pendant 40 minutes environ(+ou- selon le four). Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

