

## Brioche au fromage blanc



Pain et viennoiseries **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 75 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 20 mn

*Une brioche en forme de coeur... juste pour faire plaisir !*

### Ingrédients

- 125 g de fromage blanc
- 30 ml de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 40 g de beurre
- 50 g de sucre
- 325 g de farine t45 - (à pâtisserie)
- 3/4 d'1 sachet de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

### Préparation

- 1 J'ai préparé la pâte dans la machine à pain. Mettre dans la cuve tous les ingrédients liquides ( fromage blanc, lait, jaunes d'oeufs et beurre fondu). Puis ajouter les ingrédients solides (sucre, farine). Faire un petit creux dans la farine et verser la levure de boulanger.
- 2 Lancer le programme pâte qui dure environ 1h10. Il malaxe la pâte et ensuite effectue une 1ère levée.
- 3 A la fin du programme, sortir la pâte de la machine à pain et l'étaler. Former des boudins et couper des morceaux pour façonner des boules.
- 4 Dans un moule en forme de coeur (ou autre) tapissé de papier de cuisson, ranger les boules serrées les unes contre les autres.
- 5 Délayer un peu de sucre dans du lait et badigeonner la brioche avec cette préparation.
- 6 Placer le moule au four préchauffé à 50° pour effectuer une levée pendant une heure.
- 7 A la fin de la levée, faire cuire la brioche à 180° pendant environ 20 minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

