

Brioche au lait ribot



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 30 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

Un véritable délice, la brioche au lait ribot est idéale pour les petits déjeuners du week-end. Vous allez tous craquer pour cette gourmandise moelleuse à souhait!

Ingrédients

- 4 jaunes d'oeufs
- 120 ml de lait ribot
- 100 ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 60 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de beurre mou
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure sèche de boulanger

Préparation

- 1 Suivant la levure que vous utilisez, vous suivez les indications du paquet. Pour ma part, j'ai l'habitude d'utiliser une levure que je délaye dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède et que je laisse reposer 15 minutes afin qu'elle mousse.
- 2 Au bout de ce temps, mettez la levure et le lait normal dans le bol de votre robot et pétrissez 30 secondes. Ajoutez le lait ribot, les jaunes d'oeuf, la farine et le sucre ainsi que 1 paquet de sucre vanillé. Pétrissez 5 minutes. Ajoutez le sel puis le beurre mou et pétrissez 5 minutes.
- 3 Formez une boule bien homogène. Mettez votre pâton dans un saladier. Recouvrez-le d'un torchon et laissez lever 1 heure.
- 4 Au bout de ce temps, formez une tresse avec votre pâton. Mettez votre brioche tressée sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four et laissez-la lever encore 1 heure.
- 5 Délayez 10cl de lait avec un paquet de sucre vanillé. Badigeonnez votre brioche avec cette préparation et mettez-la dans le four à 180°C (th.6) pendant 25 minutes. 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

