

Coeur brioché au sucre perlé



Pain et viennoiseries

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 30 mn

C'est la brioche du petit déjeuner du dimanche ! Elle est excellente, sa mie est filandreuse... Bref c'est un régal !



Ingrédients

- 15 g de levure fraîche
- 30 g de lait tiédi
- 4 oeufs
- 450 g de farine
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre
- 150 g de beurre
- sucre perlé

Préparation

- 1 Délayer la levure émiettee dans le lait tiédi.
- 2 J'ai utilisé ma MAP (machine à pain) pour préparer la pâte. Vous pouvez aussi utiliser votre robot ou encore si vous êtes courageuse, la faire à la main..... Mettre dans la cuve de la MAP les oeufs, la pincée de sel et le sucre. Terminer par la farine et la levure que vous verserez dans un petit creux fait dans la farine.
- 3 Lancer le programme pâte (n°12 sur ma MAP Moulinex). Ce programme pétrit la pâte et effectue une levée.
- 4 Quand tous les ingrédients sont bien mélangés, arrêter quelques instants votre MAP pour ajouter le beurre mou et coupé en petits morceaux. Reprendre le programme et le laisser se terminer.
- 5 La pâte est assez souple mais cela n'est pas gênant. La verser dans un saladier, le filmer et le placer au réfrigérateur quelques heures (voire même jusqu'au lendemain).
- 6 Le lendemain, ma pâte a doublé de volume. Fariner votre plan de travail et étaler la pâte. Garnir le moule en forme de coeur de papier sulfurisé.
- 7 Découper la pâte et façonner à la main des petites boules que l'on pose côte à côte dans le moule.
- 8 Les badigeonner de jaune d'oeuf mélangé à un peu de lait et les décorer avec des grains de sucre perlé.
- 9 Préchauffer le four à 50°C (th.1-2) et enfourner le moule pour effectuer la levée pendant environ 1 heure.
- 10 A la fin de la levée, cuire la brioche à 180°C (th.6) pendant environ 25 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

