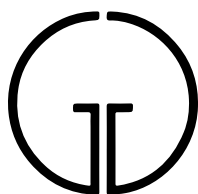




Brioche au yaourt Recette (4 personnes)



Gabriel Pastry Art

Les ingrédients



40 g de
beurre



1 yaourt au
lait entier



10cl de crème
liquide entière



1 oeuf



1 jaune d'œuf



500 g de farine blanche



25g de levure
boulangère fraîche



2càs sucre de cassonade



1 cuillère à sel



5 cl 50g d'huile neutre



18 cl d'eau



1 càc d'extrait de vanille
ou de fleur d'oranger

La préparation

Versez de l'eau tiède dans le bol du robot, la moitié de la farine, la levure, le sucre, le yaourt, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide lisse et sans grumeaux.

Ensuite, recouvrez le bol avec un film alimentaire, et laissez lever la pâte pendant 15 minute en plaçant votre bol dans le four éteint avec la lumière de celui-ci allumée.

Une fois reposée, sortez votre pâte et ajoutez l'huile, l'œuf entier, le sel, mélangez puis incorporer le reste de farine. Une fois que ces ingrédients sont incorporés ajouter le beurre mou coupé en dès. On obtient une pâte collante, il faut la travailler un peu puis recouvrir le bol avec le film alimentaire et le placer à nouveau au four avec la lumière allumée, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Placez un cadre pâtissier sur un support (un plateau par exemple) huilez vos mains et récupérez la pâte puis mettez la dans le cadre. Enfin, placez votre plateau au réfrigérateur pour faire reposer votre pâte toute la nuit. Vous pouvez également la laisser lever dans un endroit chaud pendant 1h ou 2h.

Une fois cette étape terminée, mélangez la crème liquide, le jaune d'œuf, le sucre et l'arôme de vanille ou de fleur d'oranger. Préchauffer votre four à 180°C. Puis, faites des petits trous partout dans la brioche avec un couteau (sans toucher les bords) puis versez la crème. Enfin, faites cuire pendant 35 minutes environ.

Et voilà! On vous souhaite une dégustation!

Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



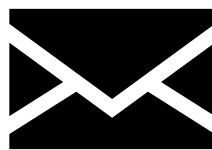
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



contact@gabriel-pastry-art.fr



09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART



45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

