

# LA BRIOCHE DE LILI

Recette proposée par Lili Cube



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** 3 h - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** plaque de cuisson , saladier avec couvercle ou film alimentaire

---

**Ingrédients :** 8 personnes

- 180 gr de crème fraîche épaisse - 25 gr de levure fraîche de boulanger - 2 oeufs moyens ou petits - 30 gr de lait d'amande ou autre lait végétal ou lait de vache - 100 gr de sucre - 20 gr d'eau de fleurs d'oranger - 500 gr de farine T 45 - 4 gr de sel - 100 gr de beurre en morceaux à température ambiante

---

1. Dans la grande cuve plastique équipée du grand couteau (ou du pétrin plastique du 5200 XL, si vous l'avez ) mettre tous les ingrédients dans l'ordre sauf le beurre. Programme ROBOT en réduisant la vitesse à 4 pendant une minute. Rabattre et relancer pour 30 sec.
2. Ajouter le beurre et programme robot / vit 4 / 2 mn. Si la pâte n'est pas assez homogène, relancer pour une minute.
3. Mettre la pâte dans un saladier fermé et laisser reposer une heure trente à deux heures. La pâte doit doubler de volume.
4. La verser sur le plan de travail, l'aplatir légèrement et la plier en trois de haut en bas puis de droite à gauche. La couper en 3 pâtons d'environ 350 gr.
5. Etaler chaque pâton au rouleau en un grand rectangle puis rouler en boudin dans le sens de la longueur. Etirer chaque boudin en le roulant sur une longueur d'environ 60 cm.
6. Tresser les trois boudins en collant les extrémités en pinçant avec vos doigts vers le dessous. Poser la

tresse obtenue sur une plaque chemisée de papier cuisson.

7. Laisser reposer encore une heure à température ambiante sous un torchon. Préchauffer le four à 180° .

8. Dorer la tresse au pinceau avec un oeuf battu et un peu de sucre. Enfourner pour 30 minutes puis, à la sortie du four , laisser refroidir sur une grille.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Lili Cube