



Cuisine et  
dépendances

## Briochettes légères



*Voici une recette de pâte à brioche légère, moins riche en beurre que les viennoiseries traditionnelles. Elles n'en sont pas moins gourmandes, parfumées au citron et légèrement sucrées. Elle est aussi très facile à réaliser si vous possédez une MAP.*

Ingrédients (pour 6 brioches individuelles) :

- 250 g de farine
- 1 œuf
- 5 g de levure du boulanger
- 50 g de sucre
- 60 g de beurre
- 100 ml de lait
- zestes de citron
- 1 pincé de sel
- facultatif : une cuil à soupe de confiture + 1 poignée de sucre perlé

Préparation :

Dans la cuve de machine à pain, verser le lait, l'œuf battu, le sucre, le beurre fondu, le zeste de citron et le sel. Verser ensuite la farine. Creuser un trou dans la farine et y verser la levure. Mettre en route la machine à pain programme pétrissage et levée sans cuisson.

Laisser reposer au moins 1 heure dans un endroit tiède.

Pétrir à nouveau, répartir la pâte dans des moules à briochette.

Couvrir et laisser reposer 30 à 40 min dans un endroit tiède à nouveau, la briochette doit doubler de volume.

Mettre le four à préchauffer th. 6 (180°C).

Enfourner et laisser cuire 15 min. Enduire chaque briochette encore chaude de confiture à l'aide d'un pinceau et ajouter un peu de sucre perlé.

Laisser refroidir et démouler après cuisson.

*Le 27 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/27/19404337.html>*