



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Brioche vanillée au lait concentré

J'aime beaucoup les brioches pour le dimanche matin et j'aime varier les recettes. Celle-ci est particulièrement moelleuse et délicieuse et très facile à réaliser.



#### INGREDIENTS :

200 ml de lait concentré non sucré  
80 gr de sucre  
1 gros œuf + 1 pour la dorure  
1 càs d'extrait de vanille  
455 g de farine  
20 g de levure fraîche de boulanger  
90 g de beurre  
1 pincée de sel

#### PREPARATION :

Délayer la levure dans un peu de lait concentré. Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la machine à pain ou dans la cuve du robot. Lancer le programme pâte ou mettre le robot en route.

Lorsque la pâte forme une boule ajouter le beurre coupé en petits morceaux et laisser la machine à pain ou le robot tourner.

Diviser ensuite la pâte en 4 parties égales et former 4 boules. Les déposer côte à côte dans un moule à cake. Recouvrir d'un torchon et laisser lever 2 heures à l'abri des courants d'air. Dorer la brioche avec l'œuf battu.

Enfourner la brioche dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 30 minutes.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>