

# Brioche légère aux petits suisses

Une brioche sans beurre !!! (Je vous rappelle quand même que je suis vendéenne). Ca existe ??? Et oui !

Le résultat est très léger en texture, et en matière grasse, on peut donc en consommer même en période de restriction (si vous voyez de quoi je parle), et ça c'est vraiment top !



## Ingrédients:

500g de farine

1 sachet de levure « Gourmandise brioche »

3 oeufs

4 petits suisses

60 à 100 g de sucre, selon votre goût

- 1 – Peser dans le Thermomix, la farine et le sucre et ajouter le sachet de levure brioche
  - 2 – Déballer les petits suisses et les ajouter dans le bol, ajouter les 3 oeufs
  - 3 – Programmer 5 mn en fonction pétrin et mettre en marche
- A l'arrêt de la minuterie, la pâte doit être souple et collante. Si besoin, ajouter un peu de lait et reprogrammer 2 mn de pétrissage.
- 4 – Mettre la pâte dans un saladier et couvrir d'un linge ou mieux encore d'une silpat.
  - 5 – Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée (entre 2 et 4 h suivant la t° extérieure)
  - 6 - Mettre en forme selon vos envies
  - 7 – Couvrir de nouveau et laisser lever une seconde fois environ 2h.
  - 8 – Préchauffer le four à 180°
  - 9 – Quand le four est chaud, dorer la brioche à l'oeuf et enfourner
  - 10 – Cuire environ 30 mn.

*A savoir : Sans matière grasse, la brioche sèche plus vite. Conservez-la dans un sac congélateur ou sous un cloche de verre !*