

Brioche PERE NOEL

Il est pas trop mimi ce Père Noël ? Réalisez le vous-même avec ou pour vos enfants, grâce à la recette ci-dessous et à la vidéo disponible sur la chaîne Youtube « Qu'est-ce qu'on mange ? »



Ingrédients :
300 g de lait
80 g de sucre
50 g de beurre
1 sachet de levure « gourmandise
brioche » Guy Demarle ou 20g de
levure fraîche
550 de farine
1 oeuf
Colorant rouge

- Peser dans le bol du Thermomix le lait, le sucre, le beurre et la levure.
- Faire chauffer **3mn à 37° vitesse 2**
- Ajouter la farine et 1/2 c à café de sel si la levure n'en contient pas et et **pétrir 5mn**
- Laisser lever dans le bol du Thermomix ou dans un saladier à couvert jusqu'à ce que la pâte double de volume
- Vous pouvez maintenant lancer la vidéo pour voir la suite !

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr