

Brioche croissant à la framboise

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

320 g de farine
50 g de sucre semoule
12 g de levure fraîche de boulanger
12 cl de lait tiède
80 g de beurre
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
1/4 cuillère à café de sel
120 g de confiture de framboises
1 œuf battu pour la décoration

Préparation :

Délayez la levure dans le lait tiède.

Mettez la farine dans le bol de votre robot muni du pétrin puis ajoutez le sel, le sucre semoule et le sucre vanillé, mélangez.

Versez le lait avec la levure et l'œuf, pétrissez. Lorsque le liquide est absorbé par la farine, ajoutez le beurre coupé en dés.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène.

Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume dans un endroit tempéré pour environ 2 h.

Dégazez votre pâte puis étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné sur une épaisseur de 1 cm.

Coupez des triangles de 12 cm sur 30 cm. Déposez une cuillère à soupe de confiture de framboises sur le bout puis roulez-les en croissant en essayant que la pointe du triangle reste en bas.

Beurrez un moule à génoise de 24 cm de diamètre puis déposez dedans les croissants en les mettant dans le désordre.

Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Badigeonnez la brioche croissant avec l'œuf battu puis mettez-la à cuire pendant 30 minutes.

A la sortie du four, démoulez la brioche et laissez-la refroidir sur une grille.