

Brioche salée

Bonjour les gourmands,

Quoi de mieux pour débiter l'année qu'une recette facile à réaliser?

Nous vous proposons une brioche moelleuse, garnie d'oignons fondants et de lardons grillés. Parfaite pour les amateurs de brunch ou pour accompagner une soupe réconfortante lors des journées d'hiver.

La pâte à brioche a été inspirée de la recette du célèbre chef pâtissier Christophe Michalak. Nous avons déjà revisité sa recette en version sucrée pour nos **Pitch maison** et cette fois, nous avons décidé de lui donner un twist salé. ;-)

Pour réaliser cette brioche dans un moule à charnière de 28 cm, il vous faudra :

- 150gr d'oignons
- 170gr de lardons
- 280gr de lait
- 400gr de farine
- 22gr de levure fraîche
- 74gr d'huile de colza
- 10gr de sucre
- 1 càc de sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 càs de crème entière



C'est parti pour la recette !

Tout d'abord, nous allons faire revenir les oignons et les lardons. Coupez en petits dés **150gr d'oignons**.

Chauffez un peu d'huile dans une poêle. Versez-y les **oignons coupés** puis **170gr de lardons**. Laissez revenir le tout à feu moyen pendant **environ 10 minutes** afin que les oignons deviennent translucides et que les lardons soient grillés. Retirez du feu et laissez refroidir au frigo pendant que l'on prépare la pâte à brioche.



Pour commencer la pâte à brioche, chauffez **280gr de lait** au **micro-ondes pendant 30 secondes à 600Watt**. Il doit être tiède, **maximum 35°C**.

Dans un grand bol, versez **400gr de farine** et émiettez **22gr de levure fraîche**. Ajoutez le lait préalablement chauffé, **74gr d'huile de colza** et **10gr de sucre**.



A l'aide du crochet de votre robot, pétrissez la pâte durant **5 minutes à vitesse 1**.

Ajoutez ensuite **1 càc de sel**. Il est important d'ajouter le sel à ce moment-là et non au début de la recette car si celui-ci est en contact direct avec la levure, elle perdra son effet et donc la brioche ne lèvera pas. Pétrissez à nouveau **5 minutes à vitesse 1**, puis **5 minutes à vitesse 2** afin de donner de l'élasticité à la pâte.

Une fois que nous avons une belle pâte bien lisse et élastique, ajoutez les lardons et les oignons qui ont été poêlés au début de la recette et mélangez à **vitesse 1 pendant une minute** afin d'obtenir une belle pâte.



Formez une belle boule dans le bol et recouvrez le tout d'un linge humide. Laissez la pâte lever **1h30 à température ambiante**.

Après 1h30 de pousse, la pâte à brioche a bien levé. Dégazez-la en donnant **2-3 coups de poing**. Déposez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.



Pesez des petites portions de pâte d'environ **65gr chacune**. Boulez chaque part de pâte. Une fois toute la pâte façonnée, munissez-vous d'un moule à charnière de 28 cm de diamètre. Giclez-le de spray de démoulage afin que rien ne colle après la cuisson.



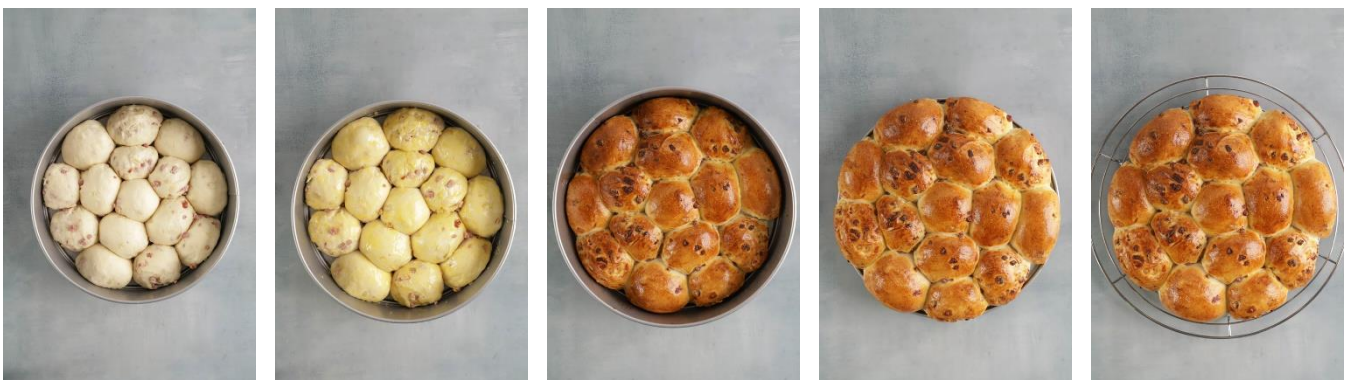
Déposez les boules façonnées à l'intérieur du moule. Recouvrez le moule d'un linge humide et laissez lever à nouveau **1 heure à température ambiante**. 10 minutes avant la fin de la pousse, préchauffez votre four à **180°C chaleur tournante**.

Préparez ensuite la dorure. Pour ce faire, séparez le blanc du jaune d'un œuf. Gardez le jaune, nous n'allons pas utiliser le blanc pour cette recette, mais il se congèle très bien pour vos futures préparations. Mélangez **1 jaune d'œuf** avec **1 càs de crème entière**.



1h s'est écoulée, la brioche a bien poussé. Badigeonnez-la de dorure à l'aide d'un pinceau. Enfournez-la au **milieu du four préchauffé pendant 30 minutes**.

Voilà, nous avons une belle brioche bien dorée. Retirez le cercle du moule puis le fond, laissez la brioche refroidir sur une grille à température ambiante.





Et voilà le résultat, une belle brioche salée!

Elle a fait l'unanimité auprès de toute l'équipe Cakelicious! :-P

A déguster tiède ou froide, elle se conserve **2 jours bien emballée**.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

