



## Brioche Tressée Pâte Noisettes

### Ingrédients

- 250 Gr de farine
- ¼ de cube de levure de boulanger (ou 7 Gr)
- 20 Gr de sucre
- 5 Gr de sel
- 3 œufs
- 125 Gr de beurre



### Préparation de la pâte à brioche

- Mettre la farine dans un récipient, ajouter le sucre, la levure émiettée puis les œufs et le sel en dernier (faire attention qu'il ne touche pas directement la levure car elle ne l'aime pas).
- Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et pas trop ferme. Ajouter, si besoin, une peu de farine ou une cuillère de lait afin d'avoir la consistance désirée. Il faut que la pâte se décolle du récipient facilement et qu'elle ne colle pas trop aux mains.
- Ajouter le beurre ramolli et bien l'incorporer à la pâte (petite vitesse avec le robot)
- Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser reposer dans un endroit tiède. La pâte doit doubler de volume (environ 1 heure selon la température ambiante)
- Pétrir à nouveau la pâte à la main pour la dégazer (enlever les bulles de la pâte)
- Emballer 3 fois la pâte dans du film alimentaire en tournant à chaque fois d'un quart de tour (elle à tendance à vouloir gonfler et sortir de son contenant). Laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement une nuit)

*Cette pâte à brioche est une base. Vous pouvez la façonner et l'utiliser telle quelle !*



### Le lendemain

- A l'aide du rouleau à pâte former un rectangle de 3mm d'épaisseur. Travailler la pâte bien froide. Etaler une couche de pâte noisette & chocolat de 1 à 2mm sur toute la surface de la pâte.
- Depuis le grand coté de la pâte, façonner un rouleau assez serré (attention à ne pas pousser la pâte noisette). Emballer le rouleau ainsi formé dans du film alimentaire et le mettre au congélateur pendant 20 à 30 minutes (le but étant de faire durcir suffisamment le rouleau. Attention à ne pas le congeler !)
- Le rouleau de pâte durci, le couper par son milieu, dans le sens de la longueur. Tresser les deux moitiés du rouleau et bien souder les extrémités. Déposer la tresse obtenue dans un moule, huilé, à cake ou à bûche de 30 cm, filmer avec la film alimentaire et laisser pousser la tresse pendant 30 minutes à 1 heure (elle doit doubler de volume)
- Préchauffer le four à 170 degrés. Mettre un peu de sucre glace sur la tresse et la cuire entre 30 et 35 minutes.
- La tresse étant fragile à chaud, il est préférable d'attendre un peu avant de la démouler.