



La brioche Nanterre

La brioche Nanterre, icône de la pâtisserie française, séduit par sa texture moelleuse et son goût délicatement beurré. Réalisée avec une pâte levée enrichie en beurre et lait, elle se caractérise par son aspect doré et ses boules alignées. Parfaite pour le petit-déjeuner ou le goûter, elle ravit petits et grands.

Les ingrédients pour la recette :

- 225g de farine type 45
- 140g d'oeufs entiers
- [45g de sucre en poudre](#)
- [3,5g de sel fin](#)
- 140g de beurre doux
- 10g de levure de boulanger
- 40g de lait



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 10 personnes

Réalisation de la recette :

Préparer la levure : Dissoudre la levure dans le lait tiède avec le sucre en poudre. Laisser **reposer** 10 minutes pour activer la levure si besoin. Ajouter les œufs entiers et le sel fin. Verser la farine et commencer à **malaxer** l'ensemble des ingrédients.

Pétrir la pâte pendant 10 minutes. **Au bout** de ce laps de temps, ajouter progressivement le beurre mou coupé en morceaux tout en pétrissant. **Pétrir** la pâte pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. Si la pâte est trop collante, ajouter un peu de farine, mais attention à ne pas trop en mettre.

Laisser reposer dans le bol légèrement fariné et couvrir d'un film plastique. Laisser lever pendant 1 à 1h30 au réfrigérateur, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Façonner la brioche : Dégazer la pâte en la pétrissant légèrement. Diviser la pâte en 8 boules égales. **Beurrer un moule à brioche** (ou un moule rectangulaire). Placer les boules dans le moule en les disposant côte à côte.

Deuxième levée : Couvrir d'un linge propre et laisser reposer pendant 45 minutes à 1 heure. Cuisson : Préchauffer le four à **180°C**. Dorer la brioche avec un jaune d'œuf battu. Cuire la brioche pendant environ **25 à 30 minutes**, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que la pâte sonne creux lorsqu'on tapote le fond du **moule**.

Refroidir : Laisser refroidir sur une grille avant de **déguster**.

Vision
Plaisir
La gourmandise culinaire