

## Brioche au sucre

Ingrédients :

*300 g de farine*

*100 ml de lait*

*50 ml de crème fraîche*

*1 œuf*

*1 c à c de sel*

*2 c à s de sucre*

*12 g de levure fraîche de boulanger émiettée*

*1 œuf*

*60 ml de crème fraîche*

*80 g de sucre roux*

*20 g de beurre en dés*

Pétrir ensemble tous les ingrédients ... avec votre machine à pain, votre robot muni du pétrin, vos petites mains.

Lorsque vous obtenez une pâte lisse et homogène, la couvrir et laisser doubler de volume.

Beurrer et fariner un moule à manqué, puis déposer le pâton dans le moule et l'aplatir pour épouser le fond.

Laisser gonfler à nouveau 1 heure.

Du bout des doigts pratiquer des cavités dans la pâte puis verser la garniture.

Répartir le beurre et enfourner à 160°C pour 30 à 35 minutes.