



Ma brioche ultra légère au yaourt

Ingrédients : pour une énorme brioche ou 2 moyennes

- **2 pots de yaourt nature de 125 g j'ai mis 300 g de fromage blanc à 0 %**
- **1 oeuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **80g de sucre**
- **1/2 càc de sel**
- **40 ml de lait tiède**
- **500g de farine**
- **50g de beurre margarine**
- **22g de levure de boulanger 2 sachets de levure Briochin**

Préparation :

Mettre les ingrédients dans cet ordre dans le bol du pétrin: Farine, sucre vanillé et sucre, sel, l'œuf battu, les yaourts ou fromage blanc, le beurre fondu ou margarine, la levure délayée dans du lait tiède prélevée des 40 ml. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante pour une bonne levée de la pâte.

Pétrir de la vitesse 1 à 3 pendant 10 mn. La pâte est très collante.

Sortir le pâton, le mettre en boule sur un plan de travail fariné. Pour vous aider à manipuler cette pâte, farinez vous bien les mains, elle ne collera alors presque plus. Former une boule.

Mettre dans un saladier recouvert d'un torchon. La pâte doit doubler de volume. La placer près d'une source de chaleur, ici je l'ai placé près du radiateur comme d'habitude. Il a fallu 1h30 pour qu'elle double de volume.

Sortir le pâton, donnez lui la forme que vous voulez.

Ici je l'ai tressé et mise en couronne, donc j'ai d'abord divisé ma pâte en 3 et j'ai formé 3 longs boudins.

Ensuite j'ai noué les 3 boudins et j'ai fais une tresse.

J'ai collé le début de ma tresse avec la fin afin de former une couronne et au milieu j'ai mis un bol huilé afin d'éviter que le trou au centre de la couronne ne se referme lorsque celle-ci va monter à nouveau.

Couvrir et laisser monter à nouveau, la couronne va redoubler de volume. Il a fallu un peu plus d'une heure mais cela dépend de la chaleur donc attendez que celle-ci double de volume. Elle a d'ailleurs tellement monté que j'avais peur qu'elle ne déborde de ma plaque de four !

Badigeonner la brioche d'un jaune d'œuf battu dilué avec un peu d'eau.

Décorez avec des amandes effilées ou comme ici avec des grains de sucre.

Enfournez à 180°C, TH 6 dans un four froid non préchauffé jusqu'à la cuisson complète de la brioche. Faites surtout attention à ce que votre four ne soit pas préchauffé car la pâte continue de gonfler tout en cuisant.

Bon appétit !