



# Brioche au sirop d'agave

Préparation : 5mn

Nombre de parts : 8/10 personnes

Cuisson : 30 minutes

Repos : 1 nuit

## INGREDIENTS :

- 80ml de l'ait 1/2 écrémé
- 1/2 sachet de levure gourmandise « brioche »
- 2 œufs
- 300g de farine
- 80g de sirop d'agave
- 40gr de beurre 1/2 sel bien froid

## Pour la dorure

- un jaune d'œuf avec un peu de lait

	pour 100g :
Calories	311,07
Protides	6,97
Lipides	8,68
Glucides	49,72
Fibre	

## PREPARATION :

Dans le bol du cook'in ou di i-cook'in versez le lait 1/2 écrémé, le 1/2 sachet de levure, les œufs et programmer 40 secondes à 40°C vitesse 2.

Au bout de ce temps ajoutez la farine et le sirop d'agave

Programmez 1mn30 en fonction pétrissage

Ajoutez le beurre coupé en morceaux

Puis remettre 1mn130 en fonction pétrissage.

Videz la pâte dans un cul de poule et mettre dessus la toile silpat ou un torchon et laissez la reposer pendant environ 1 à 2 heures , le temps qu'elle double de volume.

Au bout de ce temps mettre la pâte sur votre plan de travail , chassez l'air , et la diviser en 3.

Roulez chaque pâton pour pouvoir former une tresse.

Mettre la tresse sur la silpat que vous aurez mis sur une grille, mettre un torchon dessus et la laissez la dans votre four éteint toute la nuit.

Le lendemain matin, sortir la brioche du four,.

Allumez votre four à 180° et badigeonnez votre brioche d'un jaune d'œuf battu dans un peu de lait, et rajoutez des cristaux de sucre.

Enfournez environ 1/2 heure, si elle se colore trop vite la couvrir d'une autre feuille silpat ou papier alu.

Guy  
Demarle

**Catherine BLANCHE**

Votre Conseillère

TEL : 06 73 63 41 32

blanchecatherine@gmail.com

www.frou49.com