

Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



## **BRIOCHE (tressée)**

### **Pour 10 gourmands :**

- ✓ 500 g de farine type 45
- ✓ 20 g de levure de boulanger (fraîche)
- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 1 œuf entier
- ✓ 120 g de beurre à température ambiante
- ✓ 60 g de sucre en poudre
- ✓ 2 c à c de sel
- ✓ 1 œuf pour la dorure

### **Préparer la pâte la veille**

- 1) Mélanger à la farine (la levure, le lait, le sucre, le sel, l'œuf entier et le beurre en morceaux)
- 2) Faire une boule
- 3) Laisser reposer à température ambiante 1 heure (sac plastique)
- 4) Décoller les bords pour chasser l'air
- 5) Laisser reposer une bonne nuit au réfrigérateur (sac plastique)
- 6) Découper la pâte en trois pâtons
- 7) Laisser reposer 30 min
- 8) Faire une natte
- 9) Laisser reposer 2 heures à température ambiante
- 10) Dorer
- 11) Mettre à cuire 30 min à 180° (th 6)

Chaud « que du bonheur ! »



Que du bonheur et la p'tite larme à l'œil pour partager le plaisir des saveurs en toute convivialité !



## CREME ANGLAISE MAISON

### Pour 8 gourmands :

- ✓ ½ litre de lait
- ✓ 5 jaunes d'œuf
- ✓ 100 g de sucre

1. Mettre le lait à chauffer
2. Séparer les œufs et garder les jaunes
3. Incorporer le sucre aux jaunes d'œuf
4. verser le lait chaud et vanner jusqu'à épaississement (sans trop cuire)
5. Mettre au réfrigérateur
6. Ajouter une petite branche de romarin
7. Mettre au réfrigérateur 2 h

Bonne dégustation...



Vanille fraîche « St François, Guadeloupe »