



EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...

COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette de "la Brioche de Pâques "



- 1.** Dans un saladier, versez le lait, le beurre et la levure fraîche. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène. Ajoutez ensuite la farine, le sucre glace et le sel en dernier. Pétrissez le tout pendant 10 minutes.
- 2.** Recouvrez le bol d'un chiffon propre et laissez reposer votre pâte à l'abri des courants d'air. Quand la pâte a doublé de volume, dégazez-la à la main.
- 3.** Divisez la pâte en 6 boules de poids égal et déposez-les dans plat rond en les espaçant bien afin que la pâte ait la place de bien lever. Recouvrez d'un chiffon propre et laissez reposer jusqu'à ce que la pâte double une nouvelle fois de volume. Pendant ce temps, préchauffez votre four th.7 (200°C).
- 4.** À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez la brioche de lait afin de lui donner de la brillance, puis saupoudrez une boule sur deux d'amandes effilées.
- 5.** Enfournez à four chaud et laissez cuire une vingtaine de minutes selon votre four. Vérifiez de temps en temps, la brioche doit être bien dorée. Sortez le plat du four et laissez refroidir. Profitez-en pour décorer les boules de brioche sans amandes en saupoudrant un peu de sucre glace.
- 6.** Une fois refroidie, vous pouvez décorer votre brioche de petits œufs de Pâques en sucre et/ou de petits poissons en chocolat.



LE SAVIEZ-VOUS :

Cette brioche sans œufs, mais néanmoins légère et moelleuse est idéale pour accompagner le traditionnel chocolat de Pâques et constituer le meilleur goûter des plus petits et des plus grands.



2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 12 personnes :

INGRÉDIENTS	FARINE	SUCRE GLACE	LEVURE FRAICHE	AMANDES EFFILÉES	BEURRE	LAIT	SEL
Pour 6 pers.	500 g	70 g	20 g	3 pincées	90 g	25 cl	8 g
Pour 12 pers.							

Solutions : 1 kg de Farine, 140 g de sucre glace, 6 pincées d'amandes effilées, 180 g de beurre, 50 cl de lait, 16 g de sel.