

# Brioche feuilletée au miel de châtaignier de Remy glaise



Recette pour 8 briochettes |  20 min.  30 min.  2 heures.

## ingrédients :

- 1 pot de miel de châtaignier
- 320 g de farine
- 80 g de farine de châtaigne
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure  
boulangère
- 120 ml de lait
- 60 g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1 c. à café d'arôme vanille
- 1 c. à café de sel

## préparation :

**01.** Commencer par verser dans un grand saladier les éléments secs : les deux farines, le sucre et le sucre vanillé, mélanger.

Dans un bol, battre les œufs et réserver. Faire tiédir toute la quantité de lait, puis verser le tout dans un petit récipient avec la levure boulangère. Mélanger pour diluer la levure ( attention : il ne faut pas que le lait soit trop chaud sinon la levure ne fera plus effet ). Faire fondre le beurre, et le laisser légèrement refroidir.

**02.** Versez les œufs battus, la levure diluée et le lait, le beurre fondu, la vanille liquide dans votre grand saladier, bien mélanger puis pétrir pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte consistante.

**03.** Couvrir d'un torchon propre et laisser lever pendant 2 heures.  
Pour accélérer un peu la pousse : mettre le saladier dans votre four à 40°C.

**04.** Lorsque la pâte a doublé de volume, sortez le pâton et dégazer sur un plan de travail légèrement fariné puis façonnez vos brioches : Découpez le pâton en 8 parties, étalez chaque petit pâton puis tartinez une cuillère à café de miel de châtaignier par dessus. Roulez la pâte sur elle-même puis découpez-la dans le sens de la longueur. Tressez rapidement les deux parties entre elles et déposez votre première brioche dans un moule à muffin préalablement beurré. Répétez l'opération pour tous les pâtons.

**05.** Couvrir à nouveau d'un torchon et laissez lever 1 heure.

**06.** Préchauffer votre four à 170°C, badigeonner le dessus de vos brioches avec un peu de lait, puis enfourner pendant 25 minutes. Surveillez la cuisson. Lorsqu'une délicieuse odeur de châtaigne se dégage de votre four.

C'est prêt ! Mais laissez leur le temps de refroidir un peu quand même...



Studio Juicy Olive  
& Le Miel Remy Glaise