



**approximité.fr**

Manger local en Pays de la Loire

## Brioche Vendéenne

difficulté : ●●●● / prix : € / temps de préparation : ●●●●

Un grand standard de la région...

### Ingrédients

---

500 g de farine pâtissière (type 45)  
15 g de levure de boulanger  
10 g de sel  
120 g de sucre en poudre

3 œufs entiers  
1 jaune d'œuf  
20 cl d'eau  
350 g beurre.

### Progression

---

Dans un grand saladier, délayez la levure avec un peu d'eau

Versez-y la farine, le sel et le sucre

Ajoutez les œufs entiers un par un et l'eau peu à peu.

Pétrissez rapidement

Quand la pâte se détache des parois du saladier, ajoutez le beurre par petits morceaux

Pétrissez de nouveau énergiquement pendant 10 minutes environ pour obtenir une pâte bien lisse et homogène.

Recouvrez la pâte obtenue d'un linge et laissez la reposer pendant 2 heures à température ambiante

Remaniez la pâte

Recouvrez là et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Sortiez la pâte et façonnez la, soit allongée dans un moule à cake, soit tressée sur une plaque de cuisson.

Laissez de nouveau reposer en la couvrant, pendant 1 heure 30 à température ambiante.

Badigeonnez la brioche de jaune d'œuf

Enfournez à four chaud à 200°C et laissez cuire pendant 30 minutes

**Bon appétit !**

**[Plus de recettes locales sur approximité.fr](#)**