

BRIOCHE AU YAOURT LEGERE ET MOELLEUSE

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 500g farine de blé (T45)
- 250g yaourt nature
- 30g beurre mou
- 2oeufs
- 1 sachet levure boulangère
- 50g sucre fin
- 1càs zestes d'agrumes (orange/citron)
- 1 càc sel fin
- 1 càc extrait de vanille en poudre
- 3 càs eau de fleur d'oranger



Préparation : 2h Cuisson : 30 min

- Dans un cul de poule, vous mélangez en premier tous les ingrédients sec (farine, sel, sucre, levure, extrait de vanille), mélangez à l'aide d'une cuillère pour incorporer tous les éléments.
- Ajoutez à votre premier mélange, les œufs, yaourt, l'eau de fleur d'oranger et pétrissez la pâte à brioche pendant 5 minutes.
Après les 5 min, ajoutez-y le beurre mou et continuez à pétrir 10 min.
- Couvrez votre pâte et laissez-la lever 45 min à 1h.
- A ce stade, incorporez le zeste d'agrumes, badigeonnez vos mains d'huile neutre pour que la pâte ne colle pas et façonnez-la sous forme de couronne, en la déposant dans un moule à cake huilé. Laissez-la lever encore 30 min.
- Avant de l'enfourner, badigeonnez-la de jaune d'œuf et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.
- À la sortie du four, badigeonnez votre brioche de marmelade d'orange chauffée au préalable, décorez de quelques quartiers d'oranges confits colorés, de quelques bonbons si vous le souhaitez pour rendre votre broche plus festive.