

Boudin blanc en brioche

Ingrédients :

- 500 gr de farine
 - 30 gr de sucre
 - 12 gr de sel
 - 40 gr de levure
 - 5 œufs + eau = 260 gr
 - 250 gr de matière grasse
- (Poids de la pâte pour une brioche : 40 gr environ)

Pétrir une pâte à brioche assez ferme et façonner après une demi-heure de pointage (levée de la pâte).



Prendre un tiers de pâte pour la tête et les 2/3 restant pour faire une abaisse de 3 cm.



Enduire le boudin avec de l'œuf et ensuite de la chapelure. Replier les bords. Dorer et plier la pâte.



Retourner la dans le moule. Dorer le dessus et poser la tête. Dorer à nouveau.



Mettre au four sans pousser. Cuire à 200° environ 15 minutes.



N.B. Avec un restant de pâte on peut faire des galettes gaufrées.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !