

# Brioche Ardennaise

## Ingrédients :

<b>Petite brioche</b>	<b>Grosse brioche</b>	<b>2 brioches</b>
185 g de farine	370 g de farine	555 g de farine
85 g de beurre	170 g de beurre	255 g de beurre
2 oeufs	4 oeufs	6 oeufs
0,5 pincée de sel	1 pincée de sel	1,5 pincée de sel
25 g de sucre	50 g de sucre	75 g de sucre
10 g de levure de boulanger	20 g de levure de boulanger	30 g de levure de boulanger
1 cuil à soupe d'eau tiède	2 cuil à soupe d'eau tiède	3 cuil à soupe d'eau tiède

## Préparation :

De préférence le soir, mettre dans un récipient, la farine, le beurre fondu (pas trop chaud), les œufs, le sel, le sucre, la levure que l'on aura délayée dans l'eau tiède. (en fait, tous les ingrédients)

Bien mélanger le tout (la pâte forme une boule dans le récipient).

Couvrir le récipient d'un linge et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Le matin, renverser la pâte (qui n'aura pas beaucoup levé), sur un plan fariné et l'aplatir avec un rouleau à pâtisserie ou une bouteille farinée, la replier et recommencer 3 ou 4 fois en farinant souvent (1).

Faire un gros boudin, le couper à la longueur voulue (en fonction du moule) et les poser les morceaux dans le ou les moules beurrés. (ne pas dépasser le quart du volume du moule).

On peut mettre un peu de sucre cristallisé et des petits morceaux de beurre sur la pâte pour la décoration et le goût.

Laisser lever durant 3 heures environ à une bonne température (25 à 30° C).

La meilleure solution est de mettre le ou les moules dans le four de cuisson en glissant à côté une bouteille remplie d'eau bien chaude qui servira de radiateur. (cela évite de déplacer la pâte une fois levée, car elle peut retomber très vite)

## Cuisson : (vers midi)

(Ne pas oublier d'enlever la bouteille d'eau chaude !)

Thermostat entre 5 et 6 (environ 170 ° C) durant 25 minutes.

## Conseil :

Dans le four, poser les moules sur une plaque, car si on a trop bien respecté les consignes, ça peut déborder.

(1) on peut incorporer à ce moment des pralines écrasées, des raisins secs ou des pépites de chocolat.