





Brioche fourrée qu'on sort de sa poche à la récré

 Pour 6 brioches

 25 min  2 R  15 min

Pour la pâte

- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure de boulanger
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 350 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel

Fais tiédir le lait au micro-ondes ou à feu doux. Verses-y le sachet de levure de boulanger.

Fais fondre le beurre tout doucement, dans une casserole ou au micro-ondes. Ajoute le sucre.

Verse la farine dans un saladier. Ajoute le lait, le beurre sucré et le sel. Mélange un peu à la fourchette, puis à la main. **Pétris** la pâte pendant environ 5 minutes. Forme une belle boule.

Couvre le saladier avec un torchon propre. Laisse gonfler (si possible dans un endroit tiède) pendant 1 heure.

Pour le fourrage

- 1/2 pot de confiture d'abricots, si possible faite maison, ou d'un autre fruit

Façonne 6 gros boudins et dépose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Appuie bien au milieu de chacun d'eux pour obtenir des ovales. Au milieu, dépose 1 trait de confiture. Referme les côtés de chaque ovale, en soudant bien, de façon à former de jolis pains au lait. Recouvre d'un torchon et laisse gonfler encore 1 heure.

Pour la dorure et la cuisson

- 1 œuf

Préchauffe le four à 200 °C (th. 6-7). À l'aide d'un pinceau de cuisine, **badigeonne** les briochettes de jaune d'œuf. Fais cuire au four 15 minutes.

Tu peux remplacer la confiture par un trait de confiture de lait ou carrément par une barre de chocolat !

