

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE À LA CRÈME ET AUX SUCRES

Pour 6 personnes :

350g pâte à brioche - 3 càs de crème fraîche épaisse - 1 càs sucre vanillé - 3 càs sucre semoule -

Étaler en rond la pâte sur le plan de travail fariné. Sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé poser un cercle à pâtisserie de 22cm, le beurrer. Poser à l'intérieur la pâte à brioche. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Laisser pousser à température ambiante ~1h00.

Préchauffer le four à 165°C (th. 5-6).

Au bout de ce temps faire des trous dans la pâte à l'aide des doigts. Les remplir de crème fraîche puis étaler le reste de crème sur la pâte. Saupoudrer de sucre vanillé puis de sucre en poudre. Enfourner et cuire 30 min. Une fois tiédie décercler.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr