

# POULET AUX ABRICOTS ET ROMARIN

---



## **Les ingrédients:**

- 500 g de farine
- 10 cl de lait
- 4 œufs
- 200 g de beurre pommade
- 1/2 cube de levure fraîche
- 50 g de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 10 g de sel

---

## **La recette:**

Dans le bol de la MAP mettre dans l'ordre, le lait, le sucre, le sel, les œufs battus, le beurre pommade, la farine puis la levure émiettée.

Lancez le programme pâte (1h20 sur ma machine).

A la fin du programme, la pâte doit avoir doublé de volume. Sortez-la du bol et mettez-la sur un plan de travail fariné puis dégazez-la en l'aplatissant.

Boulez la pâte (étape très importante!), puis mettez-la dans un saladier, filmez au contact et mettez-la au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, sortez la pâte du réfrigérateur (elle aura gonflé mais pas trop car le froid fige le beurre), dégazez-la à nouveau et boulez-la.

Chauffez votre four à 180°C. Façonnez votre brioche selon votre envie (tressée, plusieurs boules, entortillée ...) et mettez-la dans un moule chemisé de papier cuisson.

Laissez pousser 30 minutes. Dorez avec le jaune d'œuf allongé avec 1 CàS d'eau puis enfournez environ 30 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler.