

Brioche russe , une tuerie!

Je n'ai fait que cuisiner le week end dernier, je vous ai concocté pleiiiin de recettes 😄 Dont cette super brioche russe!

Je quitte à nouveau le cocon familial, il fallait quelque chose de réconfortant pour consoler ma maman qui s'était habituée à mon retour. Je nous ai donc cuisiné une brioche russe, ce qui m'a fait super plaisir car je n'avais pas eu l'occasion de boulangier depuis très longtemps 😊

J'ai choisi la brioche russe repérée chez Nadia du [magnifique blog Zero Miette](#) où tout fait saliver ! Et grand bien m'en a pris car cette brioche est absolument fantastique, moelleuse, sucrée ce qu'il faut... Même bien meilleure que chez le boulangier, na! 😊

Bon la mienne est moins jolie, il va falloir la refaire pour m'entraîner, QUEL DOMMAGE 😞

Il vous faut pourcette brioche russe

- 600 grammes de farine
- 250 ml de lait
- 1 sachet de levure boulangère déshydratée
- 90g de sucre
- 90g de beurre mou
- 2 oeufs
- 2 cc d'extrait de vanille

Pour la crème

- 30g de beurre fondu
- Du sucre roux

Pour la finition

- 1 jaune d'oeuf
 - Du sucre glace
1. Pour le levain , mélangez la levure avec 200g de farine tamisée , un peu de sucre prélevé des 90g, et le lait tiédi (pas trop chaud car risquerait de tuer la levure). Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 30 min.
 2. Pendant ce temps, sortez le beurre du frigo pour qu'il ramolisse.
 3. Ajoutez les 400g de farine restants, le sucre, les oeufs, puis commencez à pétrir. Ajoutez alors le beurre mou coupé en morceaux, petit à petit.
 4. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se décolle des parois.
 5. ouvrez à nouveau et laissez reposer 1h à 1h30 votre pâte à température ambiante, jusqu'à ce qu'elle ait bien gonflé.
 6. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte dessus. A l'aide d'un rouleau, aplatissez-la en un rectangle. Badigeonnez-la avec les 30g de beurre fondu et saupoudrez de sucre roux.
 7. Roulez la ensuite en boudin, puis coupez chaque extrémité qui seront les « fleurs ». Coupez le boudin en 2 (en ne séparant pas le haut du boudin et torsadez les autour des 2 fleurs posées à chaque extrémité (désolée mes photos sont vraiment toutes moches!)



8.

Brioche moelleuse

et sucrée,
délicieuse!



9.

Brioche russe

10. Déposez la brioche dans un moule a cake (essayez de façonner la brioche à la taille du moule) et laissez reposer 45 minutes.
11. Badigeonnez avec le jaune d'oeuf puis enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 35 à 40 min. En cours de cuisson si le dessus colore trop rapidement, recouvrez la brioche de papier alu
12. Sortez la brioche du four , laissez tiédir, saupoudrez de sucre glace et dégustez...Mmmh 😊

