



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Brioche à la crème et au sirop d'érable

Voici une délicieuse brioche, la brioche du dimanche matin ou de tout autre jour car elle est très facile à réaliser. J'ai préparé la pâte dans ma MAP mais vous pouvez la faire dans votre robot.



INGREDIENTS :

400g de farine
100 gr de crème liquide
150 gr de beurre
80 gr de sirop d'érable
2 œufs
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
Sel

PREPARATION :

Versez dans la cuve de votre machine à pain le lait, le sel, le beurre pommade, le sirop d'érable, les œufs, la farine et la levure.

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir la pâte et la transférer dans un moule.

Laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud.

Badigeonner la surface d'un mélange de lait et de sirop d'érable

Enfourner pour 30 min dans un four préchauffé à 180°C.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>