

## Brioche à la fleur d'oranger



Un petit clin d'œil affectueux tout spécialement pour mes adorables neveux qui raffolent de la brioche... Cette recette est simple à suivre et le résultat est délicieux! J'imagine d'ici les petits sourires gourmands de mes neveux... et des autres adeptes!

### Ingrédients pour 1 brioche

250 grammes de farine  
1/2 cuiller à café de sel fin  
60 grammes de sucre  
1 sachet de levure de boulanger super active  
2 cuillers à soupe de lait tiède  
1 cuiller à soupe d'arôme de fleur d'oranger  
3 œufs moyens  
125 grammes de beurre  
1 jaune d'œuf

### Préparation

Prévoir 15 minutes pour faire la pâte, plus 2 heures de repos et 30 minutes de cuisson.

1. Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure active.
2. Faire un puits et ajouter le lait tiède, la fleur d'oranger et les œufs préalablement battus. Mélanger à la cuiller en bois puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Rajouter petit à petit le beurre ramolli et pétrir 10 minutes pour bien aérer la pâte qui doit se détacher des bords et être bien souple.
4. Couvrir d'un linge et laisser gonfler dans un endroit chaud (24 à 35°C) pendant une heure.
5. Pétrir à nouveau 2 minutes, pour évacuer l'air.
6. Verser la pâte dans un moule à brioche beurré et laisser reposer au chaud jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord du moule (compter environ 1 heure).
7. Badigeonner au jaune d'œuf le dessus de la brioche et faire cuire au four préchauffé th. 6 (180°C) pendant 30 minutes. Si la pâte se colore trop vite, couvrir d'un papier sulfurisé à mi-cuisson. Démouler aussitôt sur une grille.

**A vos fourneaux!**