

Brioche à la patate douce

Ingédients

- 500g de farine T65
- 200g de patates douces cuites
- 100ml de lait entier
- 1 oeuf
- 60g de beurre
- 50g de sucre
- 1càc de levure de boulanger sèche
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 càc de sel
- 1 oeuf pour la dorure

Préparation

Epluchez les patates et coupez-les en dés. Puis faites cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Prélevez la quantité nécessaire, puis réduisez-la en purée. Ajoutez ensuite la farine, la levure, le sucre, le sel (évitiez de mettre en contact direct la levure et le sel) et l'œuf. Commencez à mélanger au crochet. Puis ajoutez le lait, préalablement tiédi, pour qu'il agisse avec la levure. Enfin ajoutez le beurre pommade et l'extrait de vanille puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, un peu collante. Laissez pétrir une bonne dizaine de minutes.

Formez une boule avec la pâte en raclant bien les bords à l'aide d'une maryse. Puis filmez le bol du robot et placez-le dans un endroit chaud, près d'un radiateur par exemple en ce moment, pour que la pâte lève dans un temps raisonnable. Lorsque la pâte a doublé de volume, débarrassez-la sur un plan de travail fariné ou sur une Silpat comme moi, puis dégazez-la en la travaillant un peu. Ensuite vous pouvez passer au façonnage.

Recouvrez d'un torchon propre et laissez à nouveau gonfler pendant une petite heure. Puis préchauffez le four à 180 degrés. Badigeonnez la brioche d'œuf battu à l'aide d'un pinceau pour la dorer. Enfourez entre 20 et 35 minutes, selon le façonnage choisi (entre 7 et 3 pâtons).

Laissez refroidir et démoulez la brioche dès que possible pour éviter la condensation. Lorsqu'elle est à température ambiante, je la mets sous cloche et je la conserve 2 à 3 jours.

Valeurs nutritionnelles

Pour 1/12 de brioche :

- 230 calories
- 38.5g de glucides
- 5.5g de lipides
- 6.1g de protéines