

ANNIVERSAIRES DE JANVIER

Les enfants de la classe nés en janvier ont cuisiné des brioches.



Milann



Lyllo



Tristan



Enès

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 4 cl de lait

Il faut :

- un robot pour pétrir
- un plat allant au four en plus du moule
- un torchon humide

Recette de la brioche :

1. Beurrer un moule à cake.
2. Allumer le four pour qu'il soit tiède (100 °)
3. Mélanger farine et levure.
4. Ajouter le lait.
5. Pétrir une minute.
6. Ajouter le sucre et les œufs.
7. Pétrir dix minutes.
8. Eteindre le four.
9. Laisser reposer 25 minutes la boule de la pâte dans un plat haut allant au four.
Recouvrir la pâte d'un torchon humide.
10. Pétrir la pâte une minute.
11. Déposer la pâte dans le moule à cake et enfourner 35 minutes.
12. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. Démouler dès la sortie du four.





La cuisson a été un peu difficile car il y a eu plusieurs coupures de courant !
Deux brioches sur trois ont été un peu déformées mais cela n'a pas altéré le goût.

Merci les garçons, nous nous sommes bien régalez !

JOYEUX ANNIVERSAIRES Milann, Lylio, Tristan et Enès !!!