

## brioche rapide

2400g de farine

125g de beurre ramolli

60g de crème fraîche

15g de sucre semoule

2 œufs

une pincée de sel

8g de levure abassienne

Mettez la farine dans une terrine ; faites-y un trou pour y mettre la pincée de sel, le sucre, la crème fraîche et le beurre ramolli, les œufs entiers.

Mélanger avec une spatule pour obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez la levure et versez dans un à savarin. Faites cuire aussitôt à four

chaud (n<sup>o</sup> 7 thermostat thermostat).

Faire cuire 30 minutes environ.

Recette

Donnée par

Jean-Yves Fayel