

Brioche roulée au miel

Difficulté facile

Préparation de la pâte la veille 20mn

Cuisson au four 180° environ 25mn

Ingrédients

- 400g de farine
- 175g de beurre
- 4 œufs
- 5c. à soupe de sucre
- ½ cube de levure de boulanger
- 125g de cerneaux de noix
- du miel liquide



Selon les goûts de chacun remplacer ou ajouter les noix par

- des raisins secs
- des fruits confits
- des noisettes râpées

Peut également être fourrée avec de la crème pâtissière.

Préparation de la pâte

Délayer la levure dans un peu de lait.

Mélanger la farine, le sucre et les œufs, ajouter le beurre fondu et la levure.

Bien travailler la pâte en la soulevant.

Laisser reposer au réfrigérateur une nuit (couvrir avec un linge).

Préparation de la brioche

Étaler la pâte de l'épaisseur d'une tarte, plier en 4, étaler à nouveau, replier en 4 et étaler en formant un rectangle. Étaler le miel et les noix.

A partir de ce rectangle former un rouleau. Partager en 8 cylindres.

Les disposer dans un moule beurré et fariné. **Bien laisser lever** puis enfourner.