

**Brioche Nanterre perdue**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/03/brioche-nanterre-perdue-p1090477-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**La** [**brioche**](https://recettes.de/brioches) :  
**- 440 g de farine T 45**  
**- 7 g de levure sèche de boulanger ou 16 g de levure fraîche**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 4 œufs**  
**- 190 g de beurre ½ sel (2)  
- 1 blanc d'œuf pour dorer  
Le lait de poule :  
- 500 g de lait  
- ½ càc de poudre de vanille**  
**- 1 œuf entier + 1 jaune**  
**- 80 g de sucre en poudre   
La finition :  
- 30 g de beurre**  
**- 20 g de cassonade**  
**- glace à la vanille**  
**- coulis de framboise**

**1 moule à cake de 31 cm x 11 cm chemisé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png) La pâte se prépare la veille**

**La brioche :**Mélanger dans le bol du robot, la farine la levure **(1)** et le sucre.  
Pétrir avec le crochet en ajoutant les œufs petit à petit jusqu'à ce que la pâte se forme.  
Incorporer alors progressivement le beurre en parcelles (2) en continuant de pétrir  
jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.  
Former une boule et la déposer dans un saladier.  
Couvrir et laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante ou comme moi dans le four à 30°C.  
Dégazer la pâte en l'écrasant puis la replier plusieurs fois sur elle-même.  
Couvrir le saladier d'un papier film et mettre au réfrigérateur pendant 12 heures au moins  
Le lendemain, diviser la pâte en 8 morceaux (d'environ 110 g)   
et façonner des boules sur le plan de travail très légèrement fariné.  
Disposer les boules dans le moule, côte à côte.  
Dorer au blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (pour moi 1 h 30 à 30°C dans le four).  
Enfourner pour 40 minutes environ jusqu'à ce que la brioche soit dorée.  
Sortir la brioche à l'aide du papier et la laisser refroidir sur une grille.

**Le lait de poule :**

Mettre le lait et la vanille dans une casserole.  
Porter le lait à bons frémissements.  
Retirer de la chaleur, et laisser refroidir.  
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter le lait et bien mélanger.

**La finition :**

Un petit moment avant le service.  
Couper la brioche en tranches d'environ 3 cm d'épaisseur.  
Les plonger dans le lait de poule en les laissant s'imbiber pendant quelques secondes. Les égoutter.  
Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et saupoudrer d'un peu de cassonade (j'ai procédé en plusieurs fois).  
Faire dorer rapidement les tranches de brioche sur chaque face.  
Dresser une tranche de brioche sur chaque assiette et accompagner de glace à la vanille   
et éventuellement d'un filet de coulis de framboise.  
Servir immédiatement ou garder la brioche dans le four tiède.