

## Brioche de Noël

Travailler 40 g de levure dans un peu de lait tiède, avec une petite quantité de farine et de sucre, et laisser gonfler au chaud. Puis y mélanger 500 g de farine, 150 g de beurre, 2 jaunes d'œufs, 80 g de sucre et 1/2 c à thé de sel. Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle forme des bulles. Laisser reposer au chaud 1 h à 1 h 1/2.

Ensuite ajouter à la pâte 150 g d'amandes hachées, 50 g d'oranges confites coupées finement et 50 g de citron confit, 200 g de raisins secs, ainsi que l'écorce râpée d'un citron (non traité), puis laisser gonfler la pâte encore une fois.

Pour finir, retendre légèrement au rouleau, puis la replier et cuire environ une heure au four chaud sur une feuille à gâteau bien beurrée.

Avec un pinceau enduire la brioche de beurre et saupoudrer d'une épaisse couche de sucre en poudre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.