



## Une brioche tchèque pour Noël

### La liste de courses

- 25 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de levure déshydratée
- 600 g de farine
- 110 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- un citron
- 50 g de raisins secs
- 50 g d'amandes effilées
- 1 cuillère à café de sel
- 1 jaune d'œuf
- du sucre glace

1



Fais tiédir le lait. Mélange dedans la levure. Ajoute 200 g de farine et 2 cuillères de sucre. Laisse reposer ce mélange pendant 30 minutes.

2



Pendant ce temps, fais ramollir les raisins dans un peu d'eau. Coupe la peau du citron en zeste.

3



Ajoute le reste de la farine, le reste du sucre et l'œuf. Pétris bien pendant 15 minutes (la pâte doit devenir lisse et souple).

4



Ajoute le beurre, pétris à nouveau. Pour finir ajoute le zeste du citron, les raisins secs, les amandes et le sel. Pétris bien et laisse reposer la brioche 3 heures dans un endroit chaud.

5



Quand ta brioche est bien gonflée, donne un coup de poing dedans. Divise la pâte en 4 morceaux.

6



Roule 4 boudins, assemble-les par le haut. Tresse la brioche.

7



Laisse gonfler la brioche encore 30 minutes. Préchauffe le four à 190° C. Badigeonne-la avec le jaune d'œuf. Enfourne-la 40 minutes.

8



Sors la brioche du four. Quand elle a un peu refroidi, saupoudre-la de sucre glace.