

---

# Gâteau brioché Franc-Comtois

---

(Recette pour 2 gâteaux)

## Ingrédients :

100 ml d'eau tiède  
2/4 d'un cube de levure de boulanger fraîche  
500 g de farine (*bio type 55 de préférence*)  
100 ml de lait tiède  
150 g de beurre ramolli  
1 œuf entier + 1 blanc (*garder le jaune pour dorer*)  
½ verre de sucre en poudre  
1 pincée de sel



-----  
2 sachets de sucre vanillé (1 par gâteau)  
1 pot moyen (30 cl) de crème fraîche épaisse (15 cl par gâteau)  
-----

## Préparation :

- Dans un saladier, délayer la levure avec les 100 ml d'eau tiède.
- Ajouter la farine et creuser un puit. Ajouter le sel, le lait tiède, le beurre ramolli, l'œuf entier + le blanc, le sucre en poudre. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuillère.
- Saupoudrer de farine et laisser monter la pâte recouverte d'un linge humide durant 2h minimum.
- Séparer la pâte en deux.
- Beurrer 2 moules à tarte de 30 cm de diamètre, y étaler la pâte sur toute la surface de chaque moule et laisser gonfler pendant 30 minutes.
- Étendre 15 cl de crème fraîche sur chaque gâteau, parsemer de sucre vanillé et de petits morceaux de beurre.
- Dorer les bords avec le jaune d'œuf et cuire à four moyen Th. 5-6 (pendant 25 mn environ).