



Burger sucré aux fraises

personnes

Préparation : min

Ingrédients :

La brioche

250 g de farine

1 œuf

50 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

100 ml de lait

1 càs de sucre



1 jaune d'œuf

10 g de levure de boulanger

La confiture

100 g de fraise

70 g de sucre

Jus de citron

Une dizaine de fraise

Préparation :

La brioche

Faire chauffer le lait afin qu'il soit tiède.

Délayer la levure fraîche de boulanger dans le lait tiède, laisser reposer.

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, et le sel dans un saladier. Ajouter les œufs, le beurre mou.

Ajouter enfin le lait et la levure, pétrir jusqu'à ce que se forme une boule de pâte homogène et élastique, qui décolle des parois du bol.

Si la pâte est trop collante, ajouter de la farine petit à petit. Si elle est trop sèche, ajouter quelques gouttes de lait.

Couvrir d'un torchon et laisser reposer pendant 1h30 environ, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégazer la pâte avec les poings, puis former 5 boules de pâte.

Laisser reposer 1 h à nouveau dans un endroit sans courants d'air. Puis badigeonner de jaune d'œuf et de lait chaque boule.

Préchauffer le four à 180°C. Enfourner pendant 15 minutes.

La confiture

Dans un bol, alterner les couches de sucre avec les fraises. Ajouter le jus d'un petit citron.

Laisser reposer une nuit.

Filtrer ensuite le sirop de fraises.

L'assemblage

Couper vos brioches cuites en 2.

Étaler la confiture sur chaque partie de votre brioche.

Parsemer l'intérieur de fraises découpées.



Ajouter des feuilles de basilic ou feuilles de menthe selon les goûts !

