

Une couronne

*pour grandes fratries
sucrée ou salée*



La liste de courses

Pour la brioche

- 100 ml d'eau
- 50 ml de lait
- 2 cuillères à café de levure boulangère déshydratée
- 600 g de farine
- 70 g de sucre
- 2 gros œufs battus
- 1,5 cuillère à café de sel
- 80 g de beurre mou
- 250 g de patates douces

Pour le beurre au miel :

- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel

Pour une brioche sucrée

- 1 pot de confiture ou de pâte à tartiner

Pour une brioche salée

- 1 camembert
- 2 gousses d'ail
- 2 petits brins de romarin

POUR LES PETITS PAINS À LA PATATE DOUCE

1



Pèle et coupe les patates douces en morceaux. Plonge-les dans une casserole d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Égoutte-les et écrase-les en purée.

2



Fais tiédir l'eau et le lait, verse-les dans un bol. Ajoute une cuillère à café de sucre puis la levure. Mélange bien et attends 5 minutes.

3



Place la farine dans un grand bol. Verses-y le mélange précédent. Ajoute le sucre, les œufs battus, le sel et la purée de patates douces. Pour terminer ajoute le beurre coupé en morceaux.

4



Pétris bien la pâte pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoute un peu de farine si besoin.

5



Forme une boule et enduis-la d'huile. Mets-la dans un bol recouvert d'un torchon. Laisse-la reposer dans un endroit chaud pendant 3 heures.

6



Lorsque la pâte a doublé de volume, donne un coup de poing dedans. Divise-la en 2 puis encore en 2 et ainsi de suite pour avoir au total 32 boules égales.

7



Couvre une plaque allant au four de papier sulfurisé et place la boîte de camembert vide en son centre. Place chaque boule autour du camembert en formant 2 couronnes (12 boules pour la première et 20 pour la seconde).

8



Laisse lever la couronne pendant encore 1 heure. Préchauffe le four à 180°C. Dore la brioche au jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.

POUR LA BRIOCHE SUCRÉE

1



Enfourne 20-25 minutes.

Prépare un pot de confiture ou de pâte à tartiner à placer au centre de la brioche.

POUR LA BRIOCHE SALÉE

1 bis



Enlève le camembert de son papier et replace-le dans sa boîte au centre de la couronne.

À l'aide d'un petit couteau découpe un quadrillage sur le camembert, puis glisse dans les incisions les lamelles d'ail et le romarin.

Enfourne 20-25 minutes.

POUR LA DORURE FINALE

1



Dans une casserole, fais fondre le beurre avec le miel.

2



Dès que la brioche est cuite, badigeonne-la de la mixture beurre-miel.

Sers immédiatement!