



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Brioche rapide pour la Saint-Valentin



### INGREDIENTS :

250 gr de farine  
75 gr de beurre pommade  
60 gr de sucre  
10 cl de lait tiède  
2 œufs + 1 jaune  
2 c à s d'eau de fleurs d'oranger  
1/2 sachet de levure de boulangerie  
1 pincée de sel

### PREPARATION :

Verser la farine dans le bol du robot ou de la MAP, ou dans un saladier et incorporer au centre le sucre, le sel, le beurre, les œufs, la levure et le lait tiède et la fleur d'oranger. Attention à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Déposer la pâte dans un moule en forme de cœur ou autre suivant l'occasion, recouvrir d'un linge et laisser reposer une heure à température ambiante. A l'aide d'un pinceau dorer le dessus de la brioche avec le jaune d'œuf.  
Préchauffer le four à 180°C et faire cuire pendant environ 40 minutes

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>