

Tresse à 3 pans

Ingrédients

Pour une tresse de 4 personnes

Pâte à brioche.....250 gr

Œufs pour dorure Q.S

Matériels

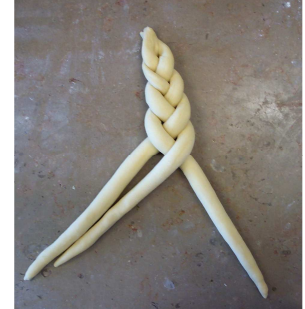
- 1 pinceau
- 1 couteau



- détailler 3 morceaux égaux



- façonner 3 boudins aux extrémités affinées



Tresser sans trop serrer les pans



Souder les extrémités de la tresse pour éviter qu'elle ne s'ouvre



Dorer et mettre à pousser en étuve à 30°C

Lorsque la brioche a doublé de volume

- sortir de l'étuve et laisser raffermir 10 mn à l'air libre

- Dorer délicatement

- Cuire à 170°C

- débarrasser sur grille à la sortie du four