

# La fameuse brioche de Julia Child

## Ingrédients pour une grande brioche :

85 ml de lait  
11 g de levure de boulanger  
1 oeuf  
180 g de farine + 180 g

100 g de sucre  
1/2 cuillère à café de sel  
4 oeufs  
200 g de farine

170 g de beurre mou

1 jaune d'oeuf

## Préparation de l'éponge :

Dans la cuve de la MAP, mettre le lait tiède, la levure, l'oeuf battu et 180 g de farine.  
Programme pâte, laisser la pâte se former, être bien homogène. Arrêter le programme.  
Saupoudrer cette pâte de 180 g de farine. Laisser lever 40 minutes.  
Au bout de ce temps, ajouter le sucre, le sel, les 4 oeufs battus et 200 g de farine.  
Reprendre le programme pâte du début. Lorsqu'il bippe, au moment de l'ajout d'un dernier ingrédient, ajouter le beurre par petite quantité, attendre qu'il soit bien incorporer à la pâte avant d'en mettre un autre.  
A la fin du programme, sortir la pâte, la dégazer, la poser dans un grand saladier couverte d'un linge.  
Laisser lever 2 heures 30. Elle double de volume.  
Lu donner la forme que l'on désire, j'ai fait une grosse boule que j'ai posé dans un saladier beurré et farine, j'en ai fait une plus petite que j'ai posé dessus. Recouvrir d'un linge, laisser pousser 1 heure.  
Dorer au jaune d'oeuf.  
Cuire à 180° pendant 50 minutes.  
Laisser refroidir.