

Brioche roulée au sésame noir



Pour 4 à 6 personnes

- 300 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 12 g de levure boulangère fraîche
- 75 g de beurre demi-sel mou
- 10 cl d'eau

La veille

Dans le bol du robot pétrin, mettre la farine et la levure émiettée. Ajouter le sucre, les œufs et l'eau puis pétrir sur vitesse faible pendant quelques minutes. Ajouter ensuite progressivement le beurre coupé en morceaux.

Pétrir jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé, puis laisser gonfler une à deux heures.

Il faut que la pâte double de volume.

Pendant que la pâte lève, préparer la garniture : mélanger le sésame noir avec l'œuf et la cassonade et laisser au frais.

Dégazer la pâte et la déposer sur un plan de travail bien fariné. Étaler en forme de rectangle puis répartir la garniture au sésame sur la pâte à brioche.

Saupoudrer de sucre vanillé puis rouler la pâte en un boudin assez serré.

Déposer dans un moule à cake beurré et fariné, filmer et laisser reposer toute la nuit au frigo.

Le jour J

Préchauffer le four à 170°C

Dorer la brioche avec du jaune d'œuf (moi j'ai oublié de le faire, mais c'est tout de même mieux).

Enfourner pour 25 minutes.

Si on veut, on peut badigeonner la brioche d'un sirop léger au rhum à la sortie du four.

Démouler, déguster encore tiède ou froid.