

BRIOCHES

*500 g de farine
2 sachets de levure de boulanger
un peu de sel
1/3 de c. à c. de bicarbonate
2 dl de lait de soja
3 c. à s. de fécule de maïs, diluée dans 7 cl d'eau
du curcuma
100 g de sucre
130 g de margarine végétale*

Placer la farine dans une terrine, ainsi que le sucre, le sel et le bicarbonate. Faire un puits et y déposer la levure. Tiédir le lait de soja et en verser sur la levure. Laisser lever quelques minutes. Ajouter au mélange d'eau et de fécule un peu de curcuma. Ajouter le reste du lait de soja à la farine, ainsi que le mélange de fécule, d'eau et de curcuma ; pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter en dernier lieu la margarine ramollie et pétrir à nouveau (procéder en plusieurs fois en déposant de la farine sur le plan de travail pour éviter que cela ne colle). Il faut obtenir une pâte brillante. Placer la pâte dans une terrine farinée, la couvrir et la laisser lever dans un endroit tempéré.

Retravailler la pâte et la diviser en deux types de boules : 16 grosses de 50 g et 16 petites de 10 g. Huiler 16 moules individuels et y déposer les grosses boules. Faire un trou au centre et y placer une petite, pour chacun d'entre eux. Laisser à nouveau lever une bonne heure.

Préchauffer le four à 200°. Avec un pinceau, enduire chaque brioche de lait de soja, puis enfourner pendant 15 minutes. Déguster chaud ou froid, nature ou accompagné de fruits.