

# La brioche de Michalak sans beurre sans œuf

## Ingrédients :

380g de farine  
260g de lait **tiède mais pas trop chaud pour ne pas « tuer » la levure**  
1 cuillère à café de levure de boulangerie  
½ cuillère à café de sel  
70g d'huile neutre (tournesol par exemple)  
60g de sucre  
De la vanille liquide  
Du sucre glace (facultatif)



## C'est parti :

- 1/ Dans le bol du robot mettre le lait tiède et la levure et mélanger.
- 2/ Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger au moins 5 minutes.
- 3/ Couvrir d'un linge et laisser lever 1 heure à température ambiante (la pâte est assez collante c'est normal)
- 4/ Façonner des petites boules de pâte en ajoutant un peu de farine à chaque fois pour éviter que cela colle trop au doigts. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- 5/ Couvrir d'un linge et laisser lever ½ heure à température ambiante.  
Préchauffer le four 180°C
- 6/Enfourner et rester devant son four ou tout près dans la cuisine parce que le secret là encore c'est la cuisson. Jusque le dessus colore mais pas trop sinon le moelleux ne sera pas au rendez vous et les enfants, ça ils le sentent avant même de les goûter si elles ont trop cuites ou pas. Ces chenapans !

Une fois refroidie, on peut saupoudrer de sucre glace avec un petit tamis :  
ohhhhhhhhhhhhhhhhhhhhh c'est joli !!!!!!!!!!!

Idée présentation : en petites boules ou en grosses boules posées dans un plat à cake / nature / aux pépites de chocolat/ aux raisins secs / aux pralinettes / cette brioche peut se décliner en plein de version elle est vraiment sympa