

Brioche de pomme de terre

prépa 2 h

cuisson 40mn

500g de pdt, 1cs de sucre poudre, 500g farine, 50g levure de boulanger,
100g de beurre, 4cs d'eau, 50g sucre glace, 1cc de gingembre en poudre, 2 oeufs, sel

peler les pdt cuites en robe de champs

les écraser en purée,

melanger le gingembre à la farine et diposer en couronne autour de la purée

casser les oeufs ds la purée

ajouter le beurre en morceaux et pétrir doucement en commençant par le centre

délayer la levure ds eau tiède et attendre 30mn avat de l'incorporer à la pâte

petrir de nouveau jusqu'à l'obtention d'une masse elastique et former une boule

que vous disposer ds un moule

couvrir d'un linge et laisser lever ds endroit tiède, une heure

mettre à cuire 40mn à four très chaud (th8)

démouler le brioche sur une grille et soupoudrer de sucre glace

Véro. Raynaud

100 R7 de pdt aux éditions SAEP

lien permanent vers la recette : [Brioche de pomme de terre](#)