



## Des dragons briochés

### La liste de courses

#### La pâte

- 500 g de farine
- 70 g de sucre en poudre
- 5 g de sel fin
- 10 g de levure de boulanger sèche
- 200 g de lait entier
- 2 œufs à température ambiante
- 1 cuillère d'arôme de vanille
- 120 g de beurre mou

#### Pour la dorure

- 1 jaune d'œuf mélangé à  
1 cuillère à soupe d'eau

1



Verse la farine dans un bol, ajoute le sucre d'un côté et le sel de l'autre. Au centre, verse la levure et mélange le tout.

2



Fais tiédir le lait et verse-le sur la farine. Ajoute les œufs et l'arôme de vanille.

3



Pétris la pâte pendant 10 minutes.

4



Incorpore le beurre petit à petit et continue de pétrir pendant 10 minutes.  
Couvre la pâte d'un torchon et laisse-la reposer 2 heures.

5



la pâte a dû doubler de volume. Donne un coup de poing dedans pour la «dégazer».



## 6



Préchauffe le four à 180 °C.  
Prélève 6 petites boules dans la pâte.

## 7



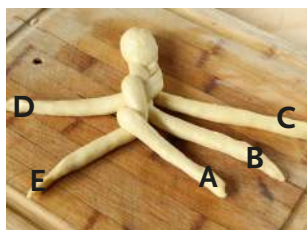
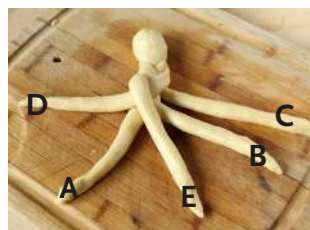
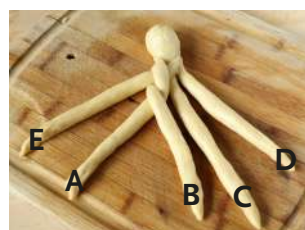
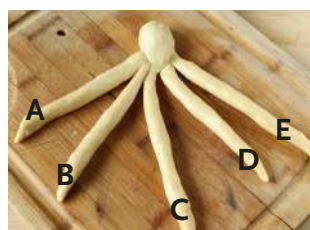
Roule-les en boudins de 15 centimètres.  
Prélève un peu de pâte pour former la tête du dragon.

## 8



Attache les 6 boudins à la tête, puis tresse-les en suivant les indications de la page de droite.

## 9



Forme les pattes du dragon, puis laisse-le reposer 45 minutes.



Dore-le avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.



Enfourne à four chaud à 180° C pendant 20 minutes.