



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

BRIOCHES DU VENDREDI SAINT

Ingrédients

1 c. à table (15 ml) levure sèche
1 c. à thé (5 ml) de sucre
2 c. à table (30 ml) d'eau tiède
1 tasse (250 ml) de lait porté à ébullition
3 c. à table (45 ml) de cassonade pressée
1/4 tasse (65 ml) de beurre
2 œufs
1/2 c. à thé (2.5 ml) de muscade moulue
1/2 c. à thé (2.5 ml) de cannelle en poudre
1/4 c. à thé (1.25 ml) de toute-épice moulue
1/4 c. à thé (1.25 ml) de clou de girofle moulu
1 tasse (250 ml) de raisins secs ou cassis
4 tasses (1 L) de farine

Glaçage

2 c. à table (30 ml) de lait
2 c. à table (30 ml) de sucre à glacer

Préparation

Diluer la levure et 1 cuillerée à thé (5 ml) de sucre dans l'eau tiède. Mélanger le beurre et la cassonade dans le lait porté à ébullition. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu; laisser refroidir. Ajouter les œufs légèrement battus et la préparation à base de levure.

Mélanger les épices à 1 tasse (250 ml) de farine et bien battre. Ajouter une quantité suffisante de la farine restante pour obtenir une pâte molle, mais non collante. Sortir du moule et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Placer dans un bol graissé.

Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faire dégonfler et incorporer les raisins secs. (Si les raisins sont très secs et durs, il est possible de les faire gonfler en les laissant tremper dans de l'eau très chaude pendant que la pâte lève; égoutter et sécher les raisins avant de les incorporer aux brioches).

Diviser la pâte en douze parties et les rouler en forme de ronds aplatis. Placer ces ronds de pâte côte à côte sur une plaque à biscuits graissée, de façon à ce qu'ils se touchent légèrement.

Couvrir et laisser gonfler jusqu'au double du volume. Sur le dessus de chaque brioche, faire une incision assez profonde en forme de croix à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Laisser reposer quelques minutes jusqu'à ce que les incisions s'ouvrent.



**MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA**

Faire cuire 20 minutes dans un four à 375°F (190°C). Combiner le lait et le sucre du glaçage et faire bouillir jusqu'à ce que le mélange ressemble à un sirop.

Badigeonner les brioches dès leur sortie du four. Laisser refroidir sur une grille et badigeonner deux autres fois avec le glaçage pendant que les brioches sont encore chaudes.

Si désiré, dessiner à l'aide d'une douille une croix en glaçage blanc (mélange de lait condensé et de sucre à glacer remué jusqu'à ce qu'il soit lisse et liquide) sur les brioches refroidies