

Pogne d'Hélène.

Ingrédients : pour 12 belles tranches de brioche

- 300 g de farine
- 3 œufs moyens ou petits
- 90 g de beurre mou
- lait et eau tiède (moitié, moitié) pour la valeur totale de 1/8^{ème} d'un verre à mesure.
- 3 grosses c-à-s de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cube de levure fraîche de boulanger

Pratique :

- Dans un grand saladier, mélanger, l'eau, le lait et la levure.
- Ajouter la farine, le beurre, les œufs, et le sucre.
- Sur le plan de travail fariné, mettre le mélange, pétrir un peu, puis façonner.
- Allumer le four à la plus basse température (inférieur à 40°C).
- Graisser au beurre, un moule à cake ou autre, mais à bord haut. Le moule à Cake, pour cette quantité de pâte devra être, de 27 cm de long/11 cm de large et 8 cm de haut. Possibilité si le moule à Cake est plus petit d'en faire dans 2 moules.
- Versez-y la pâte et étalez là. Badigeonner le dessus de la pâte de lait, ou d'un jaune d'œuf.
- Mettre la pogne au four et surveillez-la jusqu'à ce qu'elle gonfle et qu'elle arrive au niveau des bords du moule, faire attention car la pâte déborde du moule, c'est normal. Prévoir une protection pour le four, (un lèche frites dessous.. ou autre)
- Laisser gonfler la pâte au-dessus du bord du moule, puis augmentez la température du four à 160 ou 180°C (soit th 5/6) selon les fours.
- On peut aussi garnir de pépites de chocolat, de fruits confits, de pralines. Ils seront mis alors mélangés à la farine lors de la préparation. Ceci pour qu'ils restent réparti dans l'ensemble de la Pogne. On peut aussi parfumer avec des zestes de citron ou d'orange.
- Il faut avoir un four réglable à très basse température, sinon, faire lever à douce température, sans courant d'air.