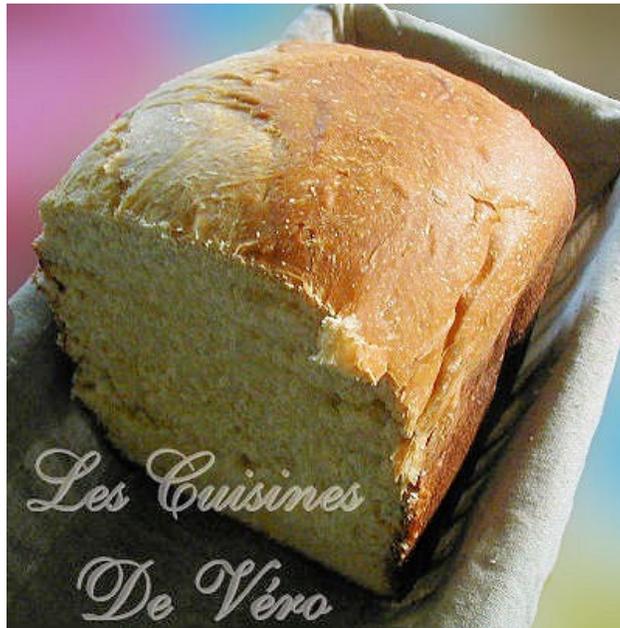


## BRIOCHE A L FLEUR D'ORANGER - MAPS

*Chez Véro*  
*Cuisine*



15 ml de crème fraîche  
3 œufs  
120 gr beurre mou  
1 c à soupe de fleur d'oranger  
1/2c à café de sel  
350 gr fr farine T45 (ou Francine pour brioche)

Mettre les ingrédients dans cet ordre dans votre machine à pain.  
lancer le programme sucré (3h17) mais STOPPER LA CUISSON 15 MN AVANT LA FIN.  
Démouler et laisser refroidir avant de déguster