

# Miche beurrée bigoudène

La miche beurrée fait partie des spécialités du pays bigouden.



## Ingrédients pour 1 moule à cake de 24 cm

- 220g farine
- 85g sucre
- 85g beurre
- 2 œufs
- 25g levure de boulanger
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 verre de lait (12,5 cl)
- 1 C à S de rhum (5cl) facultatif
- cannelle
- Raisins : 50g (facultatif)
- 1 pincée de sel

## Préparation

- 1- Dans un bol, délayer la levure avec le lait tiédi  
Faire fondre le beurre
- 2 - Séparer les blancs des jaunes
- 3 - Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, sucre, sucre vanillé, sel
- 4 - Faire une fontaine
- 5 - Ajouter les 2 jaunes d'œufs, le rhum, le beurre fondu et la levure délayée
- 6 - Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
- 7 - Battre les blancs en neige et incorporer au mélange
- 8 - Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 2h au moins
- 9 - Travailler à nouveau le mélange 5 à 10 min. (à la main ou au crochet robot)
- 10 - Garnir le moule et laisser à nouveau reposer 30 min.
- 11- Cuire à four chaud, 45min à 180°C (th 6)