# Briochettes Streusel aux Myrtilles

*Pour une douzaine de briochettes :*

**Pour les briochettes :**

- **260 g de farine**
- **120 g de beurre très froid**
- **100 g de myrtilles fraîches ou congélées**
- **50 g de sucre**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **3 œufs**

**Pour le streusel :**

- **80 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **1 cuillères à café de poudre d'amande**

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.
2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.
3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.
4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.
5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)
6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la "dégazer".
7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.
8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.
9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.
10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.
11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.
13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt ! 

 Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat ! 
On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n’importe quel fruit rouge !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀