

Brioches suisses salées au fromage



Vous connaissez les brioches suisses ?! Ces délicieuses brioches fourrées de crème pâtissière et de pépites de chocolat. Mais connaissez-vous les brioches suisses salées ?! Aujourd'hui je vous en propose au fromage ! C'est tout simplement ultra gourmand ! Vraiment succulent et de plus c'est simple à réaliser. Pour cette recette je me suis inspirée de celle de chez Pich du blog "[Pich à la fraise](#)". De plus le beau temps revient alors c'est parfait pour pique-niquer !

Pour environ 8 brioches suisses salées

Ingrédients:

Pour la pâte à brioche:

380g de farine

200g de lait

10g de levure de boulanger fraîche

60g de sucre

70g de beurre mou

1 pincée de sel

Pour la béchamel:

2c. à soupe de beurre

2c. à soupe de farine

25cl de lait chaud

1 pincée de sel

1 bonne pincée de noix de muscade

Poivre

Pour la garniture:

60g de gruyère râpé

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

Préparation:

Préparez la pâte à brioche:

Faites tiédir le lait au four à micro-ondes environ 30sec et délayez-y la levure de boulanger émiettée. Laissez reposer 10min à température ambiante.

Dans un bol d'un robot, mettez-y la farine, le sucre et le sel, mélangez. Commencez le pétrissage et incorporez tout en même temps la levure délayée. Laissez pétrir 5min environ.

Ajoutez le beurre en morceaux et continuez de pétrir durant 5min, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajoutez de la farine si la pâte est trop liquide ou ajoutez du lait si la pâte est trop sèche.

Mettez la pâte dans un saladier, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer pendant 1H près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Préparez la béchamel:

Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez alors en une fois la farine et mélangez rapidement avec une cuillère en bois de façon à obtenir un roux.

Ajoutez progressivement le lait chaud tout en fouettant. Laissez cuire sur feu doux tout en mélangeant avec le fouet jusqu'à épaississement de la préparation. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Réservez.

Préparez le montage:

Une fois que la pâte a bien levé, dégazez-la rapidement sur un plan de travail fariné et étalez-la en un grand rectangle d'environ 20cmX30-40cm. Tartinez la moitié de la pâte de béchamel. Répartissez le gruyère râpé sur la béchamel.

Rabattez le côté de pâte sans rien sur la garniture en appuyant sur les bords de façon à bien les souder. Découpez la pâte en quatre dans le sens de la longueur puis en deux dans le sens de la largeur.

Déposez les brioches sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer durant 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dorez la surface des brioches de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Enfourez pour 25 à 30min. Les brioches suisses doivent être bien dorées.

Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade verte.