

# Brioche au Brie de Coulommiers ou de Meaux



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

150 g [Brie de Coulommiers](#) ou brie de Meaux  
250 g pâte à brioche levée  
20 g beurre

## Préparation

Ecroûtez et pilez le fromage. Préparez la pâte à brioche la veille au soir pour le lendemain midi ou le jour même, le matin pour le soir. Une fois la pâte reposée et levée, incorporez le fromage malaxé au beurre. Laissez à nouveau reposer une heure. Versez la pâte dans un moule beurré. Incisez le dessus. Enfournez 30 minutes à 220-240°.