

Brioche de Gannat au Gruyère



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Gruyère suisse](#) râpé

50 g Gruyère émincé

250 g pâte à brioche levée

1 oeuf battu

sel, poivre

Préparation

Préparez 250 g de pâte à brioche la veille au soir pour le lendemain midi ou le matin pour le soir. Dans la pâte à brioche levée et assaisonnée au goût, incorporez le fromage râpé. Moulez en couronne dans un moule à savarin fariné ou formez la couronne à la poche sur la plaque à four. Collez à la surface 25 g d'émincés de fromage en garniture. Enfournez 30 minutes à 220-240°.