

Brioche Suisse au Gruyère



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

50 g de [fromage Gruyère](#) râpé

50 g Gruyère en petits cubes

250 g pâte à brioche

sel, poivre

Préparation

Préparez une pâte à brioche, dans laquelle vous incorporez le râpé et les petits cubes de gruyère. Laissez reposer et développer la pâte. Formez une couronne avec ou sans moule. Incisez la pâte sur le dessus. Dorez à l'oeuf. Enfourez 30 minutes à 220-240°.