

# Fromage d'Epoisses en brioche



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[Fromage : 1 Epoisses](#) AOC de 250 grammes  
1 brioche ronde de bonne taille

Tomates, oignons, ail, persil, crème et beurre,  
pour la préparation du coulis.

## Préparation

Achetez (ou confectionnez) une brioche ronde pour 6 personnes de 6 à 7 cm de hauteur.

Découpez le chapeau. Creusez légèrement l'intérieur de la brioche aux dimensions d'un Epoisses de 250 grammes.

Placez le fromage dans la cavité. Faire chauffer à feu doux au four (thermostat 4, 120°C) pendant environ 10 à 15 minutes..

Pendant ce temps, préparez un coulis de tomates fraîches avec oignons, ail, persil.

Crémez légèrement, puis liez au beurre manié.

Servir la brioche (avec son chapeau tiède) sur le coulis de tomates.