


Petites brioches à la Salsiz avec séré aux herbes



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 25 min

 Temps actif: 40 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 6 personnes

100 g salsiz des Grisons
200 g farine
1 cc levure sèche
1 pincée sucre
1 dl lait tiède
beurre mou pour les moules
75 g beurre fondu
1 œuf
2 cs crème
flocons de sel
1 branche romarin
1 branche persil
250 g séré
2 cs huile d'olive
poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

449 kcal
13 g de protéines
27 g de glucides
32 g de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

Dans un grand moule

À défaut de petits moules, utiliser un moule à cake et couper la brioche cuite en tranches.

Préparation

- 1 Placer la farine dans un bol. Faire une fontaine. Ajouter la levure sèche, le sucre et le lait tiède et mélanger le tout. Laisser reposer pendant 20 minutes dans un endroit chaud.
- 2 Pendant ce temps, graisser 12 petits moules à brioche (environ 0,5 dl de contenu) avec un peu de beurre et les saupoudrer d'un peu de farine. Couper le salsiz en petits cubes.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

- 3 Ajouter le salsiz, le beurre fondu et l'œuf dans le bol et travailler le tout en une pâte lisse à l'aide des crochets du batteur électrique. Laisser reposer pendant 20 minutes supplémentaires dans un endroit chaud.
- 4 Former 12 grandes et 12 petites boules avec la pâte. Répartir les plus grosses boules dans les moules et placer une petite boule sur chacune. Badigeonner de crème et saupoudrer de flocons de sel.
- 5 Faire cuire au four préchauffé à 180° C (four à air chaud à 160° C) pendant 25 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
- 6 Pendant ce temps, hacher finement le romarin et le persil et les mélanger avec le séré et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Sortir les brioches du four, les laisser refroidir un peu et les servir avec le séré.