# Petites brioches à la Salsiz avec séré aux herbes

Mon choix.

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.

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 180º C (four à air chaud à 160º 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.