



Brioche au jambon

Pour 4 personnes ou apéritif pour 8 personnes

préparation: env. 45 min

levage: env. 2 h / cuisson: env. 1 h

1 moule à cake d'env. 28 cm de longueur / papier sulfurisé pour le moule

pâte:

300 g de farine (2/3 de farine à tresse,
1/3 de farine d'épeautre Urdinkel,
p. ex.)

3/4 de cc de sel

15 g de levure, émiettée

1,75 dl de lait, tiède

60 g de beurre, liquide

garniture:

250 g de jambon en tranches,
très finement haché

1 oignon nouveau, finement haché

1 tomate, mondée,
épépinée, coupée en dés

2 cornichons, coupés en dés ou
4 cs de fruits au vinaigre hachés

100 g de séré mi-gras

100 g de Sbrinz AOC, râpé

1 œuf, battu

2 cs de persil haché

1 pointe de curry, selon les goûts

sel

poivre du moulin

2 cs de moutarde pour badigeonner

1 œuf, battu, pour badigeonner

1-2 cs de sésame, selon les goûts

1 Pâte: mélanger la farine et le sel, former un puits. Y verser la levure préalablement délayée dans une portion de lait, le reste de lait et le beurre. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser

lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2 Garniture: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

3 Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 3 mm d'épaisseur. Badigeonner de moutarde en ménageant un bord de 2 cm. Répartir la garniture. Rouler chaque côté vers le centre, dans le sens de la longueur. Déposer dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Laisser lever env. 30 min. Badigeonner d'œuf, parsemer de sésame.

4 Cuire 55-60 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Servir chaud ou froid, tranché.

NOTE

■ Servir avec une salade mêlée.