



## BRIOCHE AU SÉRÉ ET AU FROMAGE

Préparation: env. 15 minutes | Temps de cuisson: env. 35–40 minutes | Pour 4 personnes | Facile | 730 kcal par personne

### GRIMBERGEN AMBRÉE:

La saveur plutôt douce de la brioche, associée aux notes de caramel et de prune séchée de la Grimbergen Ambrée, est un régal pour le palais.

### INGRÉDIENTS:

100 ml d'eau chaude	450 g de farine blanche
40 ml de lait	200 g de fromage de montagne corsé
15 g de sucre	2 c. à s. d'huile d'olive
120 g de séré	½ c. à c. de sel
½ cube de levure	¼ de bouquet de persil
60 g de beurre	3 branches de romarin

### PRÉPARATION:

- Mélanger l'eau chaude avec le lait et la levure. Ajouter le séré et le sucre et laisser reposer 10 minutes. Ajouter enfin le sel, le beurre ramolli et la farine blanche. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et laisser reposer pendant 30 minutes.
- Beurrer le moule à charnière, couper la pâte en deux et poser la moitié dans le moule en pressant bien. Râper dans un premier temps 150 g de fromage, hacher le persil et en parsemer la pâte. Poser l'autre moitié de la pâte par-dessus et la saupoudrer du fromage restant. Effeuilier le romarin et le hacher grossièrement avec un couteau. Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de romarin. Cuire au four à 180 °C pendant environ 35 à 40 minutes. Démouler et couper en morceaux à l'aide d'un couteau à pain.
- Servir maintenant une Grimbergen Ambrée à tous les invités et déguster avec l'apéritif raffiné.

### CONSEIL:

Il faut impérativement respecter la quantité de séré et ne pas en mettre trop, sinon la brioche risque de devenir pâteuse et de ne plus lever.