NOS IDÉES RECETTES

COURONNE BRIOCHÉE AU JAMBON CUIT ET SAUCISSON



INGRÉDIENTS

- 400 g de farine
- 100 g de beurre
- 120 g de lait
- 12 g de levure fraîche
- 1 tranche de jambon cuit
- 1 saucisson Teyssier
- Emmental râpé
- Pistaches concassées

PRÉPARATION

01 Mélangez farine, lait, levure, œufs et sel.

02 Ajoutez le beurre pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 1h.

03 Coupez le jambon, saucisson et fromage en cubes.

04 Étalez la pâte, disposez la garniture, roulez et formez une couronne.

05 Dorez à l'œuf, enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Savourez cette couronne fondante et savoureuse !

Retrouvez la vidéo de la recette ICI