

**Brioche au basilic et fondue de camembert**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/10/brioche-au-basilic-et-fondue-de-camembertp1120846-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**-  70 g de beurre**  
**- 1 belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 2 œufs**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**-1 càc de sel fin**  
**- poivre du moulin**  
**- 400 g de farine**  
**- 1 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 1** [**camembert**](https://recettes.de/camembert) **- 1 peu de lait pour badigeonner  
- Graines de sésame ou de pavot éventuellement**

**1 moule à tarte tapissé de papier cuisson ou 1 feuille de papier cuisson sur laquelle on a dessiné un cercle d’environ 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Pétrissage de la pâte à la MAP :**  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Ciseler finement le basilic pour en obtenir 2 belles cuillerées à soupe.  
Mettre dans la cuve de la MAP le beurre fondu, les œufs, le yaourt, l'huile, le sel et une pincée de poivre.  
Ajouter la farine dans laquelle on cache la levure et le basilic ciselé.  
Mettre le programme "pâte" en route et le laisser se dérouler jusqu'au bout.

**Pétrissage de la pâte au robot :**

Mettre dans le bol du robot la farine dans laquelle on a mélangé la levure.  
Faire un puits et y mettre le beurre, l'huile, le yaourt, les œufs, le sel, le poivre et le basilic.  
Travailler avec le crochet pendant une dizaine de minute jusqu'à ce que la pâte se détache du bol et qu'elle soit souple et non collante.  
Mettre la pâte dans un saladier et la laisser reposer au chaud   
jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 30 min dans le four à 30°C pour moi).

**Dans les deux cas :**  
Dégazer doucement la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.  
Partager en petites portions d'environ 26 g et en faire des petites boules.  
Placer la boîte au centre du moule ou de la feuille.  
Disposer les boules de pâte en deux cercles autour de la boîte.  
Il ne faut pas trop les serrer pour leur laisser la place de gonfler.  
Badigeonner de lait au pinceau.  
Laisser gonfler la brioche pendant une vingtaine de minutes (pour moi dans le four à 30°C).  
Dorer encore une fois avec un peu de lait et saupoudrer éventuellement de graines de sésame ou de pavot.  
Retirer le papier du camembert et remettre ce dernier dans sa boîte avec le couvercle.

Enfourner pour environ 25 minutes.

**Petite variante pour gagner du temps le jour J :**

Une fois la brioche gonflée, je l'ai mise au four pendant 15 minutes  (sans le fromage).  
J'ai laissé refroidir puis j'ai mis la plaque au congélateur.  
Un peu avant le repas, j'ai remis la brioche au four pendant 5 minutes,  
puis j'ai mis le fromage dans la boîte et au four pendant 10 minutes.

Déposer la brioche sur le plat de service.

Découper la croûte du camembert.  
Et Laisser les Gourmands détacher des boules de brioche et les tremper dans la crème de fromage.