 **Brioche tressée jambon-fromage**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/01/Brioche-tress%C3%A9e-jambon-fromage-DSCN7862.jpg) **Pour une grosse brioche**

**Brioche :  
- 210 g de** [**lait ribot**](http://recettes.de/lait-ribot) **(ou normal)  
- 2 œufs  
- 2 càc d'huile d'olive  
- ½ càc de sel  
- 500 g de farine  
- 2,5 càc de levure sèche de boulanger  
- 1,5 càc de sucre en poudre  
- 100 g de beurre  
Garniture :  
- 4 portions de fromage** [**kiri**](https://recettes.de/kiri)**®**   
**- 2 grosses tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 60 g de comté râpé**  
**- 1 blanc d'œuf**  
**- graines de sésame**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](http://i0.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)ou** [Position four chaleur étuvée](http://i0.wp.com/croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-%C3%A9tuv%C3%A9e-.png)

**La pâte à brioche :**À préparer suivant la recette de la [**Brioche au fromage**](http://croquantfondantgourmand.com/brioche-au-fromage/).

**La garniture de la Brioche tressée jambon-fromage :**Étaler la pâte en un grand rectangle.  
Découper des languettes dans le 1/3 supérieur et le 1/3 inférieur du rectangle.  
Étaler le Kiri ® sur la bande centrale.  
Couvrir avec le jambon.  
Éparpiller le fromage râpé.  
Rabattre sur la garniture les languettes en les croisant.  
Déposer la brioche sur la plaque et la laisser gonfler dans u n endroit chaud.  
Badigeonner la pâte de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau.  
Parsemer de graines de sésame.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de découper la brioche en tranches.