

**Brioche au fromage figues et noix**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/brioche-au-fromage-figues-et-noix-p1210231-r.jpg)Pour 38 portions**

**La Pâte à brioche :**

**- 230 g de lait ribot (ou normal)**  
**- 2 œufs**  
**- 2 càc d'huile d'olive**  
**- ½ càc de sel**  
**- 520 g de farine T 45**  
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 1,5 càc de sucre en poudre**  
**- 100 g de beurre**

Mettre dans la cuve de la MAP, les œufs, le lait, l'huile et le sel.  
Ajouter la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer avec le sucre et ajouter le beurre en parcelles.  
Mettre en marche le programme "Pâte" jusqu'au bout.  
J'ai préparé ma pâte la veille et je l'ai déposée bien couverte au réfrigérateur.

**La garniture :**

**- Fromage Boursin figue et noix**  
**- Quelques cerneaux de noix  
- lait (ribot) pour dorer**

**2 plaques de 37 cm de long doublées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190° C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Sortir la pâte et la laisser revenir à température ambiante pendant 15 minutes  
La [**dégazer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) sur le plan de travail.  
La partager en 36 portions d'environ 11 g.  
Aplatir chaque pâton à la main.  
Disposer au centre une cuillerée de fromage et un cerneau de noix.  
Rabattre la pâte sur le fromage comme une bourse et bien souder les morceaux,  pour former une boule.  
Déposer les boules dans les moules (jointure en dessous),  sans trop les serrer pour qu'elles puissent gonfler.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte double de volume et que les boules se touchent.  
Badigeonner le dessus de lait au pinceau.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir sur une grille.  
Servir tiède en la faisant légèrement réchauffer si besoin.