 **Brioche au fromage**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Janvier/Brioche-au-fromage/Brioche-au-fromage--DSCN2442_22317.jpg) **Pour 2 brioches ou 31 portions**

**La pâte à brioche :  
- 210 g de** [**lait ribot**](https://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**

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.

**La garniture :  
-** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 150 g de râpé de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **fumé**  
**-** [**Fromage à tartiner**](https://recettes.de/fromage-a-tartiner) **(Kiri, vache qui rit, St Morêt...)  
- un peu de lait pour dorer**  
**- graines (cumin, pavot, sésame)**

**1 moule carré de 23 cm de côté et 1 moule rond de 24 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 200°C** chaleur tournante ou chaleur étuvée

Sortir la pâte et la dégazer doucement sur le plan de travail. Partager en 31 boules de 30 g environ.  
Étaler chaque boule et la garnir de fromage râpé, de jambon et d'un morceau de fromage fondu.  
Rabattre les morceaux de pâte et les souder entre eux, puis retourner la boule pour que la fermeture soit dessous. Déposer les boules dans les moules sans trop les serrer pour qu'elles puissent gonfler.  
Laisser la pâte gonfler. Passer un peu de lait au pinceau. Saupoudrer de graines.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir sur une grille.  
Présenter tiède à l'apéritif. Chacun détachera une petite boule!!