



## Brioche roulée revisitée façon raclette au jambon cru Aoste

Préparer la brioche la veille

Temps de préparation : 30 min

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

*Pour la pâte à brioche*

- 250 g de farine
- 12 ml de lait
- 6 g de levure
- 4 g de sel
- 150 g de beurre
- 3 œufs

*Pour la garniture*

- 6 tranches de jambon cru Grandes Tranches Aoste
- 150 g de fromage à raclette
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de lait

### Pour la pâte à brioche

1. Dissoudre la levure émiettée dans le lait tiède et laisser reposer quelques minutes.
2. Mélanger ensemble dans la cuve de votre robot la farine, le lait tiède avec la levure et le sel doucement.
3. Ajouter les œufs petit à petit et pétrir la pâte (elle doit se détacher des parois).

4. Incorporer le beurre pommade et pétrir 15 min à vitesse moyenne. La pâte doit bien se décoller de la cuve.
5. Placer la pâte dans un saladier, recouvrir d'un torchon propre et faire pousser 1h environ.
6. Rompre la pâte, filmer au contact dans un saladier et réserver au frigo pendant une nuit.

### **Le lendemain**

1. Sortir la pâte à brioche du frais et la rompre de nouveau.
2. L'étaler sur un plan de travail fariné. Former un rectangle d'environ 30 x 40 cm.
3. Déposer les morceaux de fromage à raclette puis le jambon cru Aoste, en laissant une marge de quelques centimètres.
4. Rouler la pâte à brioche sur elle-même, puis couper des tronçons de 6cm de longueur environ.
5. Disposer ces morceaux dans un moule préalablement beurré, en les serrant afin qu'ils rentrent tous. Laisser 1 heure à température ambiante.
6. Dorer avec un mélange de jaune d'œuf et de lait à l'aide d'un pinceau.
7. Cuire environ 25 min à 180°C puis laisser tiédir.

### **À savoir**

Un beurre pommade est un beurre réchauffé à température ambiante et fouetté jusqu'à l'obtention d'une texture de pommade.

Rompre la pâte, signifie replier la pâte plusieurs fois sur elle-même.