

Petites brioches roulées au pesto



SERVI AVEC
MANSENG NOIR
IGP CÔTES DE GASCogne



PRÉPARATION
2 h

CUISON
15 min



DIFFICULTÉ
facile



POUR
4 personnes

- 500g de farine T45
-
- 175g de pesto de basilic
-
- 150g de beurre doux froid
-
- 80g de lait
-
- 50g de parmesan
-
- 15g de levure boulangère fraîche
-
- 4 œufs
-
- 2 cuillère à soupe de sucre blanc
-
- 1 cuillère à café de sel

Dans le bol d'un robot, déposer dans l'ordre le sel, le sucre, la farine, la levure émiettée, les oeufs et le lait. Lancer le robot en mode pétrissage à petite vitesse. Laisser pétrir jusqu'à ce que la pâte s'agglomère. Ajouter le beurre froid en morceaux, et laisser pétrir jusqu'à complète incorporation. *Astuce* : La pâte à brioche est prête quand elle se décolle des parois.

Former une boule, la placer dans un saladier recouvert d'un torchon, et laisser pousser 2h près d'une source chaude.

Préchauffer le four à 180°C. Dégazer la pâte et l'étaler au rouleau, en lui donnant une forme rectangulaire. Étaler le pesto sur toute la surface et râper le parmesan par-dessus. Replier la pâte à brioche en deux dans la longueur.

Détailler des bandes de 2 cm de large dans la largeur. Torsader la bande sur elle-même, puis l'enrouler autour de deux doigts, et fermer la brioche en enfonçant le bout de la bande dans le creux formé. Répéter l'opération pour toutes les brioches. Enfourner 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortir les brioches du four, et déguster tiède ou froid. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

