

## Petites brioches au maroilles

Pour 6 briochettes



¼ de maroilles  
250 g de farine de type 45  
30 g de sucre  
1 c. à c. de sel  
10 g de levure de boulanger fraîche  
3 œufs  
2 c. à s. de lait  
165 g de beurre  
1 jaune d'œuf + 1 c. c. d'eau

Délayez la levure dans le lait tiède. Laissez reposer 10 mn, le mélange va mousser légèrement.

Mettez la farine, le sucre, le sel dans le bol du robot, ou dans un saladier (si vous êtes assez courageux pour pétrir à la main), ajoutez le mélange levure-lait. Commencez à mélanger doucement, puis ajoutez les trois œufs. Pétrissez cette pâte pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle forme une boule, puis incorporez le beurre coupé en dés et pétrissez de nouveau jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du bol ou à la main, forme une boule souple, encore légèrement collante.

Recouvrez le bol avec un sac plastique et laissez pousser la pâte durant 1 heure à température ambiante ou près d'un radiateur.

Découper le fromage en cubes de 1 cm de côté.

Quand la pâte a doublé de volume, divisez-la en la pesant en 6 pâtons. Aplatissez-les, déposez quelques dés de maroilles au centre, refermez la pâte autour du fromage. Formez de jolies boules en les roulant sur le plan de travail dans la paume de votre main et placez-les dans des moules à muffins en silicone, la soudure en dessous.

Laissez pousser deux heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°.

Détendez le jaune d'œuf avec 1 c. à s. d'eau et badigeonnez le dessus des brioches. Enfournes aussitôt pour 10 à 12 minutes.