

Kringle (brioche) salé aux lardons

Pour une couronne:

- 120 g de lait
- 1 cc 1/2 de levure de boulanger déshydratée
- 1 cs de sucre
- 1 oeuf
- 300 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 30 g de beurre mou
- 150 g d'allumettes de lardons fumés
- 50 g de fromage ail et fines herbes
- 100 g de crème épaisse
- poivre
- 1 poignée de gruyère râpé



Dans le bol du thermomix, placer le lait avec la levure, le sucre et l'oeuf. Régler 2 min à 37°, vitesse 2.

Rajouter la farine, le sel et le beurre et lancer la fonction pétrir pendant 6 min. Laisser la pâte doubler de volume (dans le bol ou dans un saladier couvert d'un torchon) dans un endroit chaud.

Etaler la pâte en un grand rectangle. Mélanger le fromage avec la crème et le poivre et en napper la pâte en laissant un bord libre d'1,5-2 cm tout autour. Répartir les lardons. Rouler la pâte en boudin et le fendre en deux sur toute la longueur. Torsader les deux morceaux obtenus ensemble et rejoindre les deux extrémités pour former une couronne. La déposer sur une plaque à pâtisserie et laisser lever encore 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Saupoudrer la brioche de gruyère râpé et enfourner. Laisser cuire 20 min (à adapter selon les fours).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>