

BRIOCHE VAUDOISE

Gisèle Rochat, Eclépens

Levain:

15 gr. de levure
1 dl de lait froid
100 gr. de farine

Pâte:

150 gr. de beurre fondu
4 œufs
400 gr. de farine
1 cuillerée à café de sel
1-2 cuillerées à soupe de cumin
200 gr. de gruyère en cubes

Mélanger les ingrédients et laisser lever quelques heures.

Mélanger tous les ingrédients avec le levain. La pâte ne doit pas être trop épaisse.

Verser la pâte dans un moule à cake et laisser lever pendant environ 2 heures.

Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200°.

