

Choux fleur brioché

Pour 6 personnes

1 chou-fleur de taille moyenne

200g de comté

250g de farine

10g de levure de boulanger

3 œufs

125g de beurre mou

25g de sucre

5g de sel

35ml d'eau

1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparez la pâte à brioche:

Dans la cuve du robot versez la farine, ajoutez la levure, le sucre, le sel et l'eau. Commencez le pétrissage en ajoutant les œufs un à un puis, quand la pâte commence à se former, ajoutez le beurre mou en morceaux. Pétrissez encore une dizaine de minutes. Couvrez la pâte avec un torchon et laissez-la pousser pendant 2 heures à température ambiante.

En attendant retirez les feuilles du chou-fleur puis faites le cuire à la cocotte minutes pendant 30 minutes, laissez le refroidir dans le panier pour éviter de le manipuler.

Quand le chou fleur est froid coupez le comté en lamelles et plantez-les dans le chou-fleur.

Étalez la pâte à brioche sur un plan de travail fariné, posez le chou-fleur dessus partit plate en heut, rabattez la pâte sur le chou-fleur pour l'envelopper complètement. Déposez le chou-fleur

sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, suture en dessous et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 160°C, badigeonnez la pâte de jaune d'œuf battu et enfournez à 160°C pendant 20 minutes.