

Croque brioche au Grand Cru Jurassic



Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 250 g de Grand Cru Jurassic
- 1 Brioche moulée pour 4 personnes
- 50 g de moutarde
- 20 g de miel

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Découpez quatre tranches très épaisses dans la brioche.
2. Faites chauffer le grill très chaud et marquez les deux côtés des brioches comme une grillade.
3. Préchauffez le four à 230°C.
4. Dans chacune des tranches grillées, faites une entaille aux trois quarts de la hauteur.
5. Badigeonnez l'intérieur avec le miel et la moutarde.



6. Fourrez avec le comté préalablement râpé.
7. Au moment du service, enfournez les tranches de brioche dans le four et laissez fondre et colorer légèrement avant de déguster.
8. Accompagnez d'une belle salade ou de quelques chips.