



TRESSE AU FROMAGE ET À L'AIL

25 MIN.
DE PRÉP.

2 H 55 MIN.
EN TOUT

332 KCAL
PAR 100 G

① Végétarien | Lipides: 15 g, Glucides: 39 g, Protéines: 11 g par 100 g

IL VOUS FAUT POUR 1 PAIN

Beurre à l'ail

- 100 g de beurre ramolli
- 2 (plutôt 3-4) gousses d'ail écrasées
- ½ bouquet de persil plat ciselé
- ¼ cc de curry doux
- ¼ cc de sel

Pâte

- 500 g de farine pour tresse
- 100 g de Gruyère râpé
- 1 ½ cc de sel
- ½ dé de levure (env. 20 g) émiettée
- 3 dl de lait coupé d'eau (½ lait et ½ eau)

Façonnage

- 1 œuf battu
- 30 g de Gruyère râpé

VOICI COMMENT FAIRE

Beurre à l'ail

Bien mélanger le beurre et tous les ingrédients jusqu'au sel compris.

Pâte

Mélanger la farine, le fromage, le sel et la levure. Ajouter 60 g de beurre à l'ail et le lait coupé d'eau, mélanger et pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1h 30 à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Façonnage

Diviser la pâte en deux et façonner des pâtons d'env. 70 cm de long et les effiler légèrement aux extrémités. Façonner une tresse, la mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson, la couvrir et la laisser lever encore env. 30 min. Badigeonner la tresse d'œuf, la saupoudrer de fromage.

Cuisson

Faire cuire env. 30 min dans le bas du four préchauffé à 200 °C. Sortir la tresse du four et la badigeonner encore chaude du reste de beurre à l'ail. Servir tiède ou froide.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/24697/