



BRIO AL PESTO

Pour 6 personnes

20 min de préparation

20 min de cuisson

INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

Farine de gruau T55 - Disgroup	290 g
Lait demi-écrémé	80 g
Beurre doux	80 g
Oeufs entiers liquides - Disgroup	65 g
Sucre semoule	15 g
Sel fin	8 g
Levure boulangère - Disgroup	10 g
Pesto ✱	70 g
Poivrons grillés rouges et jaunes	50 g
Courgettes grillées marinées	25 g
Tomates cerises confites	50 g

Tzatziki	120 g
----------	-------

PROGRESSION DE LA RECETTE

PÂTE À BRIOCHE

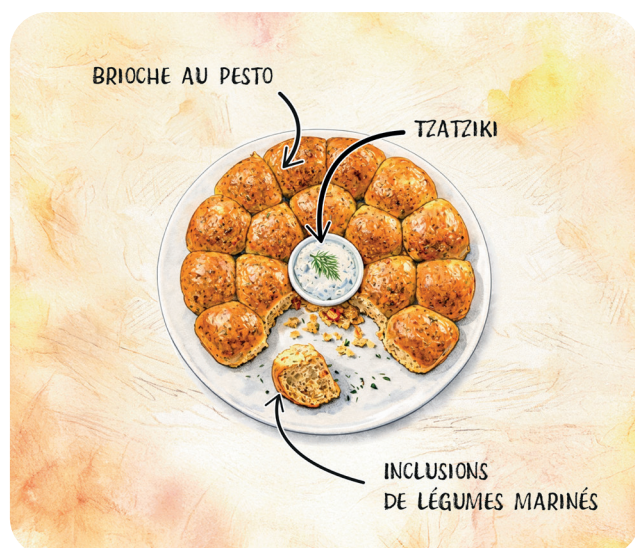
- Dans le bol du batteur, ou un pétrin, muni du crochet, réunir la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Ajouter le lait et le pesto, puis incorporer les œufs progressivement.
- Pétrir (vitesse 1) jusqu'au décollement de la pâte.
- Ajouter le beurre mou et poursuivre le pétrissage (vitesse 2) jusqu'au décollement complet.
- Incorporer les légumes marinés, coupés en dés de 2 cm (vitesse 1), pendant environ 2 min.
- Débarrasser, couvrir et laisser pointer 1 h 30.
- Effectuer un rabat, puis stocker en chambre froide pendant minimum 8 h.
- Former 20 boules de 35 g et les disposer en couronne à l'intérieur d'un cercle de 28 cm, en laissant un espace central pour un ramequin de sauce.

- Mettre en pousse à 28 °C pendant 1 h 15.
- Dorer à l'œuf et cuire au four ventilé à 160 °C pendant 20 min.
- Débarrasser sur grille et laisser refroidir.

MONTAGE POUR 6 PORTIONS

Dans une boîte traiteur avec fenêtre, déposer la brioche apéritive puis un ramequin de tzatziki au centre.

Déguster la brioche apéritive pour 6 personnes.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

✱ Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »