Recette

sandwich de brioche aux tomates

Des tomates juteuses et rafraîchissantes dans une brioche aérée faite maison. Un sandwich de luxe.

55 Min.
Temps de préparation

360 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

BRIOCHE

- 10 g **de levure, émiettée**
- 6 cs **de lait, tiède**
- 400 g **de farine à tresse**
- 40 g **de sucre**
- 1 cc **de sel**
- 120 g **de beurre, ramolli**
- 3 **œufs, battus**
- 1 **œuf, battu, pour badigeonner**

FARCE

- 200 g **de fromage frais nature**
- 2 cs **de câpres, finement hachées**
- 1 botte **de basilic, haché**
- **sel, poivre**
- 500 g **de tomates de toutes les couleurs, en rondelles** De saison
- **sel, poivre**

Voici comment faire

1 de 4

PRÉPARATION Beurré le moule et le saupoudrer de farine.

2 de 4

BRIOCHE Mélanger la levure avec le lait et laisser reposer pendant env. 15 minutes jusqu'à formation d'une légère mousse. Mélanger la farine avec le sucre et le sel, ajouter le mélange lait/beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et lisse. Recouvrir et laisser reposer pendant 3 à 4 heures à température ambiante.

Pétrir une nouvelle fois la pâte, placer dans le moule préparé, couvrir et laisser lever encore 30 minutes. Badigeonner avec l'œuf.

3 de 4

CUISSON Faire cuire pendant 40 à 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Sortir et laisser refroidir.

4 de 4

FARCE Mélanger le fromage frais avec les câpres et le basilic et assaisonner. Couper la brioche en 8 tranches d'une épaisseur de 1,5 cm. Tartiner le fromage frais sur 4 tranches, mettre les rondelles de tomate dessus et assaisonner. Poser les tranches de brioche restantes dessus.

Conseil

- Compléter le sandwich avec des tranches de lard rôties
- Faire griller les tranches de brioche dans du beurre à rôtir dans une poêle ou au four