

Brioche à la cocotte

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 5
minutes

Repos:
1h00

Cuisson: 30
minutes



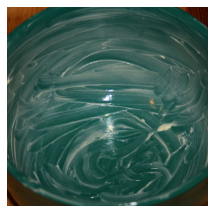
Les ingrédients:

- 250 g de pâte briochée sucrée, ([voir la recette](#))

Comment faire:



1) Préparer à l'avance votre pâte briochée sucrée à la machine à pain (programme pâte). Une fois la programmation finie, sortez la pâte de la machine. Laissez la reposer pendant 30 minutes pour qu'elle prenne du volume. -



2) Beurrez votre cocotte. -



3) Mettez la pâte dans la cocotte, la recouvrir et mettez la au four froid à 40° pendant 30 minutes pour qu'elle reprenne du volume. -



4) Après les 30 minutes, faites cuire votre brioche à 180° pendant 30 minutes. Voilà c'est prêt ! -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !