

Brioche rapide féta & tomates confites

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Farine
Sachet de levure
Oeufs
Crème fraîche semi épaisse (vache ou végétale)
Tomates confites
Féta
Sel / poivre
Ciboulette ou estragon
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base
8/10 pers.

90 g
1
3
20 cl
120 g
100 g
facultatif
1 bouquet
10 cl ou 100 g

Grande cocotte
10/12 pers.

125 g
1
3
25 cl
160 g
150 g
facultatif
1 bouquet
15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Dans un récipient, battez les œufs avec la crème fraîche, le sel et le poivre (facultatif).
- 2 - Ajoutez la farine et la levure (tamisée). Mélangez bien pour obtenir une pâte bien lisse.
- 3 - Mettez les tomates, la féta et la ciboulette coupées en morceaux.
- 4 - Versez la préparation dans le moule huilé et fariné.
- 5 - **Versez l'eau au fond de la cocotte.**
- 6 - Placez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 mn

25 mn

Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

60 mn

40 mn

Mini 40 mn
puis Maxi

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Si vous désirez une meilleure coloration, n'hésitez pas à remettre Maxi en Haut en fin de cuisson.