

## Brioche à la cocotte

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 5  
minutes

Repos:  
1h00

Cuisson: 30  
minutes



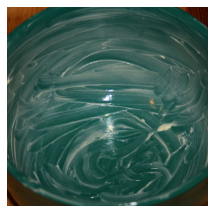
### Les ingrédients:

- 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 !