

Brioche Fromage Tome de la Ria



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 100g de Tome de la Ria
- 150g de farine
- 1 sachet de levure
- 80g de beurre de la ferme

- 6 cuil. à soupe de lait de la ferme
- 2 œufs
- Sel, poivre

1- Faire fondre le beurre dans le lait avec le sel et le poivre.

2- Battre les œufs en omelette.

3- Fouetter beurre, lait, œufs, ajouter le fromage râpé, puis la farine et la levure. Bien mélanger et faire cuire 30 min dans un moule à cake, à 200°C.

Bon appétit !

