



INGRÉDIENTS

- 375g de Maroilles AOP
- 45g de sucre de canne
- 10g de levure sèche de boulanger
- 1 cuil.à café de quatre épices
- 1 cuil.à café de sel fin
- 385g de farine + 40g
- 210ml de lait entier
- 50g de beurre
- 1 gros œuf
- 2 cuil.à soupe d'huile d'olive + un peu à la sortie du four
- 150ml de crème fraîche
- Un bouquet de ciboulette fraîche

HOTCROSS BUNS AU MAROILLES

Pour **6 personnes**

Temps de préparation : **2h**

Temps de cuisson : **25 minutes**

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faites tiédir le lait et faites fondre le beurre. Réservez et laissez refroidir.
2. Dans la cuve d'un robot ou un grand cul de poule, placez la levure sèche puis couvrez de 385g de farine. Ajoutez le sucre, les épices et le sel au dessus afin qu'ils ne rentrent pas en contact direct avec la levure.
3. Formez un petit puits et versez-y le lait et le beurre fondu refroidis.
4. Pétrissez avec le crochet à vitesse lente ou à la main pendant au moins 10 minutes. La pâte doit devenir homogène et bien élastique, elle ne doit plus coller aux parois du bol.
5. Couvrez d'un torchon propre et laissez lever au chaud (40°C) pendant environ 1 heure. La pâte doit doubler de volume.
6. Pendant ce temps, coupez votre mignon de Maroilles AOP en deux. Réservez une moitié et détaillez-la en 6 cubes.
7. Quand la pâte a levé, appuyez sur la pâte avec la paume de votre main pour faire la faire retomber légèrement. Formez 6 boules de tailles égales et placez un cube de Maroilles AOP au cœur.
8. Placez dans un plat allant au four et couvrez d'un torchon. Laissez lever 45 minutes supplémentaires.
9. Dans un bol, mélangez vivement les 40g de farine, l'huile d'olive et 30ml d'eau froide jusqu'à obtention d'une pâte lisse, homogène et élastique. Elle doit être un peu liquide. Formez les croix sur vos brioches avec cette pâte.
10. Préchauffez le four à 220°C.
11. Enfournes la brioche 10 minutes à 220°C puis, sans la sortir du four, baissez à 200°C pour 10 à 15 minutes supplémentaires.
12. Dans une casserole, préparez la sauce d'accompagnement en plaçant la crème fraîche et le restant de Maroilles AOP et faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement.
13. Quand le fromage a totalement fondu, ajoutez la ciboulette ciselée. Réservez au chaud.
14. Servir la brioche encore tiède accompagnée de la sauce et d'une salade.