

Chinois salé

Ingrédients

210 ml de lait tiède

1 oeuf

70 gr de beurre mou

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

garniture

crème fraîche

sel et poivre **aux baies**

tranches de jambon

gruyère râpé

Mettre dans la MAP les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et l'étaler en un rectangle

Mettre de la crème fraîche sur toute la surface en laissant un peu de place tout autour

Saler et poivrer **pour ma part j'ai poivré généreusement**

Déposer les tranches de jambon

Parsemer de gruyère

Rouler en un boudin et couper des tronçons **8 pour moi**

Déposer les tronçons dans un moule **6 dans le moule génoise 22 cm Demarle et les 2 autres chacun dans un petit moule garni de papier sulfurisé**

Laisser lever une vingtaine de minutes

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

