

# Brioches express à la pâte à tartiner de Marion

## (Marmiton)

### - Ingrédients :



200 g  
de farine de  
blé

3 c.à.s  
de sucre roux

1  
jaune d'oeuf



200 g  
de skyr

5 c.à.c  
de pâte à  
tartiner

1 c.à.s  
de lait



1 sachet  
de poudre à  
lever

## - Déroulement :

### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C.



### ÉTAPE 2

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le fromage blanc.

### ÉTAPE 3

Former une boule et la diviser en 5.



### ÉTAPE 4

Ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner à l'intérieur de chaque boule.

### ÉTAPE 5

Refermer avec des bordures de la pâte.



### ÉTAPE 6

Badigeonner les petites brioches avec le jaune d'œuf mélangé à une cuillère à soupe de lait.

### ÉTAPE 7

Enfourner 15 min à 180°C;