



# Pain surprise de Suisse orientale

Conseil: Précuire le pain surprise  
1/2 journée à l'avance pendant  
20 minutes et laisser refroidir...

Pour 1 pain d'environ 35 pièces  
Préparation: env. 50 minutes  
Laisser lever: env. 1 heure  
Cuisson: env. 35 minutes  
Difficulté: moyenne



1. Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier. Ajouter le beurre et le lait, malaxer pour obtenir une pâte homogène. À température ambiante, laisser la pâte doubler de volume pendant environ 1 heure à couvert.
2. Farce: mélanger le TILSIT avec tous les ingrédients, y compris le sel, à la main.
3. Former: sur un peu de farine, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Découper des rondelles à l'aide d'un emporte-pièce (environ 9 cm Ø). Répartir environ 1 cs de farce sur chaque rondelle, parsemer de TILSIT. Replier les rondelles, la farce doit être visible sur 1 cm environ sur le bord supérieur. Presser les extrémités des morceaux de pâte, les placer en cercle sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Cuisson: entre 30 et 35 minutes dans le bas du four préchauffé à 200 °C.

...Terminer la cuisson pendant  
15 à 20 minutes avant de servir.



## Valeurs nutritives par pièce

133  
kcal

7g  
lipides

11g  
glucides

6g  
protéines



Vidéo de la recette  
[www.tilsiter.ch/rec11](http://www.tilsiter.ch/rec11)

## Pâte

500 g de farine blanche  
1 ½ cc de sel  
1 cc de sucre  
½ cube de levure, émietté  
60 g de beurre mou  
env. 3 dl de lait tiède

## Farce

200 g de TILSIT VERT,  
grossièrement râpé  
350 g de chair à saucisse  
de veau  
50 g de mostbröckli en  
tranches fines  
1 oignon, finement haché  
4 cornichons,  
grossièrement hachés  
1 bouquet de persil,  
finement ciselé  
1 cc de piment  
¼ cc de sel  
100 g de TILSIT VERT,  
grossièrement râpé

