

Saucisson brioché

Pour 1 beau saucisson brioché (6 personnes)

Préparation : 20 min - Repos : 1h à 1h30 - Cuisson : 10 + 30 min

Ingrédients :

- 1 saucisson à cuire (1 saucisse de Morteau pour moi)
- 250g de farine
- 125g de beurre mou
- 3 œufs
- 15g de sucre
- 5g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1cs de lait ou 1 jaune d'œuf



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet ou un robot et un moule à cake !

Réalisation :

***La brioche :**

- Mettre le sachet de levure dans 2 cs d'eau tiède et laisser reposer 10 min puis remuer.
- Mettre la farine dans un saladier (ou dans la cuve du robot), faire un puits et ajouter la levure.
- Travailler la pâte entre les doigts et incorporer les 3 œufs, le sucre et le sel.
- Pétrir la pâte et l'étirer puis ajouter le beurre.
- Pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle du saladier. Rajouter 1 à 2 cs de farine si elle colle.
- Si besoin, la transférer sur le plan de travail pour plus de facilité.
- Laisser lever la pâte dans un endroit chaud et à couvert pendant 1 grosse heure (ou utiliser mon astuce four préchauffé à 40°C puis éteindre et laisser pousser dans le four).

***La saucisse :**

- Pendant ce temps, faire cuire la saucisse ou le saucisson dans de l'eau bouillante pendant 10 min pour ma saucisse de Morteau car elle était précuite mais cela peut aller jusqu'à 45 min (ne pas la piquer sauf si elle est trop grasse).
- Une fois cuite, enlever la peau.

***Le saucisson brioché :**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre la moitié de la pâte à brioche dans un moule à cake.
- Déposer la saucisse ou le saucisson.
- Recouvrir de la moitié restante de pâte à brioche.
- Napper d'un peu de lait à l'aide d'un pinceau ou sinon d'un jaune d'œuf.
- Enfourner durant 25 à 30 min.

Bon appétit !