

Saucisson brioché

Pépé part à Lyon





Ingrédients :

- 1 Saucisson à cuire

- 250 g de farine
- 3 oeufs + 1 jaune pour dorer
- 1 Càc levure de boulangerie déshydratée
- 1 Càc de sel
- 1 Càs de sucre
- 125 g de beurre à température ambiante
- Salade pour accompagner

Ustensiles :

- Robot pâtissier
- Marmite
- Moule à cake

Préparation :

- **Préparer la pâte**
- Mettre dans le bol du robot, la farine, la levure, le sucre, le sel et les œufs entiers
- Pétrir pour incorporer tous les éléments
- Ajouter le beurre en morceaux
- Pétrir jusqu'à obtenir une boule qui se détache des parois
- Couvrir le bol avec du film alimentaire et laisser la pâte doubler de volume à température ambiante
- Quand elle aura doublé, la dégazer et la remettre en boule
- La déposer dans un saladier recouvert d'un film alimentaire huilé, la conserver au frigo en attendant de l'utiliser
- **Cuire le saucisson**
- Démarrer la cuisson dans une marmite d'eau froide, quand l'eau bout compter 25 mn
- Sortir le saucisson, le sécher avec du sopalin, le laisser refroidir puis l'emballer serré dans du papier aluminium et le conserver au frigo en attendant de

l'utiliser

▪ **Montage du saucisson brioché**

- Etaler la pâte en forme de rectangle
- Badigeonner le saucisson avec le jaune d'œuf
- Disposer le saucisson au milieu du rectangle de pâte, rabattre la pâte sur les extrémités du saucisson puis le rouler dans la pâte
- Poser le saucisson emballé dans le moule à cake
- Laisser lever 1 heure
- Allumer le four à 180 °
- Dorer avec le jaune d'œuf
- Enfourner pour 30 mn en surveillant, s'il se colore trop vite, le couvrir avec du papier alu
- A manger chaud ou froid avec une salade

Bon appétit !