

Saucisson brioché rapide

Note : 4.0 et 8 commentaires



Ingédients :

saucisson brioché comme à freneuse

proportions pour 6 personnes :

250 g de farine

1 beau saucisson de lyon

2 oeufs + 1 jaune d'oeuf

100g de beurre fondu

1/2 tasse à café de lait tiède

16g de levure de boulanger

pour la cuisson du saucisson :

30 cl de vin blanc

1 c à c de sel

1 c à s de sucre en poudre

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

1 carotte épluchée

2 gousses d'ail dégermées

quelques grains de poivre écrasé

Progression :

1/ faites fondre doucement votre beurre et mélangez-le à la farine.

2/ délayez votre levure de boulanger dans le lait tiède.

3/ battez vos 2 oeufs en omelette et incorporez-les à la farine puis ajoutez le sucre, le sel, la levure délayée et mélanger votre pâte.

4/ placez votre pâte dans un moule à cake et laissez la reposer 2 heures à température ambiante.

6/ pendant ce temps dans une casserole, mettez l'oignon piqué de clous de girofle, la carotte et les gousses d'ail, ajouter le bouquet garni, le sel, le poivre, puis verser le vin blanc et 1 litre 1/2 à 1 litre 3/4 d'eau. (tout dépend de la grosseur du saucisson) et laisser frémir pendant 30 mn.

7/ allumez votre four à 200°C(th6-7)

8/ enfoncez votre saucisson dans la pâte de manière à ce qu'il soit bien centré. délayez un jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau (dorure) et passez au pinceau le dessus de votre brioche.

9/ enfournez pour 25 à 30 minutes et laissez reposer encore 5 minutes four éteint.

servez de belles tranches épaisses et bien chaudes de votre saucisson brioché avec une belle salade verte par exemple.