

Saucisson brioché rapide

Note : 4.0 et 8 commentaires



Ingrédients :

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/ faite 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 a 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 a 200°C(th6-7)

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

9/ [enfournerez](#) pour 25 a 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.