

Saucisson en brioche tupperware

préparation 10 mns

cuisson 30 mns Th 7 ou 220°

Ingrédients pour 6 personnes

1 Bol Frigo ou 250 g de farine

1 pincée de sel

1 paquet de levure chimique

1/2 Bol Frigo ou 20cl de crème fraîche

3 oeufs battus dans Bébé Mix

1 saucisson à l'ail de 500g environ ou 1 saucisson de Lyon ou de Morteau

TUPPERWARE utilisés

Bol Mélangeur Moyen B10

Bol Frigo B3

Bébé Mix D15

Racloir D9

Moule à cake 28 cm

Recette :

Pochez le saucisson à l'ail quelques minutes à l'eau bouillante et enlevez la peau (20 mns pour le saucisson de Lyon ou de Morteau).

Dans le Bol Mélangeur, versez tous les ingrédients de la pâte ; mélangez au Racloir et versez dans le moule à cake beurré.

Enfoncez le saucisson tiède ou froid dans la pâte jusqu'à ce qu'il soit recouvert.

Laissez cuire 30 mins environ.

Démoulez chaud, déguster chaud ou tiède.