SAUCISSON BRIOCHÉ

1 saucisson à cuire
250 gr de farine
100 gr de beurre
20 gr de levure de boulanger
sel
10 cl lait
2 œufs

Préparation : 50 minutes
Cuisson : 20 minutes
La pâte
Délayer la levure dans le lait tiède. Farine + sel + beurre en morceaux (presque fondu). Travailler.
Ajouter les œufs et la levure. Retravailler et laisser reposer au moins 15 min.
Le saucisson
Pendant ce temps, faire cuire le saucisson, départ eau froide 40 minutes.

Montage :
Enlever la peau du saucisson.
Le rouler rapidement dans la farine afin de faire adhérer la pâte. L'enrouler dans la pâte.
Mettre dans un moule à cake.
Laisser monter 5 min
Dorer à l'œuf et enfourner 20 min à 200°C.

Recette proposée par Margot.

Mots-clés :