

SAUCISSON BRIOCHE FAÇON BRUNET



Ingrédients :pour 6 personnes

un saucisson à cuire de 500 g environ,
250 g de farine,
200 g de crème fraîche épaisse,
3 oeufs entiers + 2 jaunes,
10 g de levure de boulanger,
une pincée de sel.

Recette :

faire cuire le saucisson à petit bouillon pendant 20 min.
Le faire complètement refroidir et l'éplucher.(enlever la peau)
Préchauffer le four à 180 ° C (thermostat 6).
Mélanger la farine, les œufs entiers battus en omelette, la crème, la levure et le sel.
Verser la pâte dans un moule à cake plus grand que le saucisson,
enduire le saucisson avec les deux jaunes d'œufs et l'enfoncer dans la pâte pour le recouvrir.
Dorer la pâte.



Enfourner pendant 30 min environ.

Présenter le saucisson coupé en tranches, accompagné de sauce au Chénas.

Pour la sauce au Chénas :

une bouteille de Chénas,
½ litre de fond de veau,
6 champignons de Paris,
4 échalotes,
une gousse d'ail,
2 cuillères à soupe de farine,
du beurre,
un bouquet garni (composé d'un vert de poireau enfermant une feuille de laurier,
une branche de thym, 6 queues de persil, le tout lié à la ficelle de boucher),
sel et poivre du moulin.



Bon Appétit