

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCISSON BRIOCHÉ



Ingrédients :pour 4 personnes

- 250gr de farine
- 80 gr de beurre
- 1 saucisson à cuire 500g (cervelas lyonnais)
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de Levure Boulangère
- 2 œufs
- 1/2L de vin blanc sec
- 1 jaune d'œuf

Recette:

- Pétrissez vivement la farine la levure les œufs et le sel avec le beurre ramolli coupé en morceaux.
- Ajoutez un verre d'eau peu à peu.
- Faites une boule de la pâte et laissez-la reposer 1 heure.
- Pendant ce temps, faites bouillir le vin blanc avec 1/2 l d'eau.
- Plongez le saucisson et arrêtez l'ébullition.
- Laissez frémir 10 minutes.
- Retirez le saucisson, essuyez-le et retirez la peau,
- Étendez la pâte au rouleau de façon à former un rectangle un peu plus long que le saucisson.
- On y place le saucisson au milieu et on replie les extrémités
- Ensuite on referme les bords
- Puis on roulera la pâte autour du saucisson, soudez en humectant le bord et en pressant tout le long.
- Battez le jaune de l'œuf et badigeonnez la pâte.
- Mettez à four chaud pendant 20 minutes.

Bon Appétit