

Saucisson brioché à la Lyonnaise

Ingrédients 250 grammes de farine
3 œufs

125 grammes de crème épaisse

1 sachet de levure chimique

1 saucisson de Lyon à cuire (trufflé avec
une pincée de sel pistaches ou ordinaire)

Triquer à plusieurs endroits la peau du saucisson pour lui éviter d'éclater à la cuisson.

Le plonger dans une casserole d'eau frémissante et laisser le cuire pendant 20 minutes.

Egoutter et laisser tiédir

Préchauffer le four température 7 et beurrer un moule à cake.

Préparer la pâte: dans un saladier tamiser la farine avec la levure et une pincée de sel. Faire une fontaine au centre

Ajouter la crème et les œufs préalablement battus.

Mélanger pour obtenir une pâte lisse
Étaler le saucisson en tendant la peau sur toute sa longueur.

Verser la pâte dans le moule à cake rempli aux 2/3. Enfoncer le saucisson dans la pâte, entourer pour 30 minutes.