

Saucisson Brioché de Lyon



Ingrédients:

- 2 cervelas pistachés à cuire (350 g les 2)

Pâte à brioche

- 50 g de lait
- 1 sachet de Gourmandises® Pains
- 2 cuillères à café de sucre semoule
- 80 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 250 g de farine Type 45

Faire tremper les saucissons dans l'eau froide au moins 1 heure.

Dans le panier inox du Cook'in®, cuire pendant **20 min/100°C/vit2**.

Sortir du panier et retirer la peau immédiatement.

Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

Préparer la pâte à brioche.

Dans le bol du Cook'in®, chauffer le lait, la levure, le sucre, **30 sec/ 40°C/vit 2**.

Régler sans chauffe sur vit 3. Ajouter le beurre en morceaux par l'orifice du couvercle et ensuite les œufs avec le beurre mou, mélanger **20 sec/vit3**.

Le beurre doit être bien mélangé. Ajouter la farine et pétrir 2 min.

Laisser le verre doseur.

Laisser lever la pâte dans le bol du robot.

Retourner le bol sur la Roul'pat® et faire descendre la pâte.

Les mains farinées, étaler la pâte en tapotant légèrement, attention, la pâte est très collante. Badigeonner les saucissons avec du jaune d'œuf et saupoudrer de farine.

Placer les saucissons au centre de la pâte.

Diviser la pâte étaler en 2 et rabattre les côtés à l'aide du racloir.

Placer dans les moules à cake cannelé. Badigeonner avec un œuf battu.

Démarrer la cuisson four froid, cuire 30 min à 200°C-th7.

Démouler chaud et servir immédiatement avec une salade verte.

Découper les tranches au couteau à pains.

Bien pratique les cannelures du moule pour découper de belles tranches régulières.