Saucisson brioché

Service : 6 personnes

Ingrédients

- 1 saucisse de Morteau ou équivalent
- 3 œufs
- du sel
- 1 pincée de sucre
- 1 paquet de levure alsacienne (chimique)
- 20 cl de crème
- 250 g de farine

Préparation

1. Faire cuire la saucisse - 10 mins à la cocotte minute
2. Battre légèrement les œufs, le sel, le sucre, la levure et la crème
3. Ajouter la farine
4. Mettre la pate dans un moule à cake
5. Enfoncer la saucisse dans la pate
6. Laisser monter 20 minutes à température ambiante
7. Cuire 35 minutes à 200°C

Révision #4
Créé 2020-12-29 18:07:41 UTC par blacksponge
Mis à jour 2024-12-24 12:41:49 UTC par tjiho