La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Saucisse en brioche

Plat Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn
Repos : 20 mn
Cuisson : 35 mn

Une recette simple à manger et à accompagner d'une salade.

Ingrédients

- 1 saucisse de morteau
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café d'herbes de provence
- 2 oignons
- pour la pâte à brioche :
- 100 ml de lait
- 140 ml d'eau
- 10 g de sel
- 400 g de farine pour brioche
- 1 paquet de levure de boulanger
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- pour la dorure de la brioche :
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation

1. Réalisez votre pâte à brioche à la machine à pain en y plaçant tous les ingrédients cités ci-dessus. Laissez reposer.
2. Faites cuire la saucisse dans de l'eau.
3. Retirez sa peau et badigeonnez-la de moutarde.
4. Posez-la à l'intérieur de la pâte avec par dessus les herbes de Provence et les oignons coupés en rondelles.
5. Mettez la pâte dans un moule à cake et laissez à nouveau lever.
6. Mélangez le jaune d'oeuf et le lait et recouvrez la brioche de ce mélange.
7. Enfournez pendant 30 à 35 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode