



LYON

SAUCISSON BRIOCHÉ FACILE ET RAPIDE

Ingédients
(pour 6 personnes)

- 1 saucisson à cuire
- 3 oeufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de crème fraîche
- Sel

Préparation:

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C). Battre les oeufs avec 2 pincées de sel. Ajouter le verre de crème et bien mélanger. Incorporer la farine mélangée à la levure chimique. Beurrer ou chemiser un moule à cake (avec du papier sulfurisé), déposer un tiers de la pâte, y poser le saucisson (ne pas le piquer à la fourchette sous peine de voir s'échapper le gras), puis le recouvrir de la pâte restante. Cuire au four préchauffé à 200°C jusqu'à coloration.