



## SAUCISSON BRIOCHE

Dans une casserole mettre le saucisson dans l'eau froide et au frémissement laisser cuire 30mn.

Laisser refroidir dans son bouillon et réserver.

Pour la brioche, mélanger la farine, les oeufs préalablement battus, le beurre ramolli, le fromage, sel poivre, et le lait.

Ajouter la levure.

La pate doit etre fuide (pas liquide) mais pas se tenir comme une pâte à brioche classique.

Retirer la peau du saucisson.

Dans un moule à cake beurré, verser la pâte, poser le saucisson, le faire couler jusqu'à qu'il soit à fleur ou à peine recouvert.

Cuire à four 180-200°C pendant 25/30mn.

Enjoy your meal !!



## LES RECETTES DU CONFINEMENT



Cuisine familiale dominicale lyonnaise par excellence, variante du saucisson chaud lyonnais, il peut être truffé ou pistaché, et se mange généralement comme un plat complet, coupé en tranches, sans accompagnement, ou éventuellement avec quelques feuilles de salade vinaigrette.

Cette idée de recette nous a été communiquée par Laurent D.

[WWW.SPPB.EU](http://WWW.SPPB.EU)



Pour 6 pers.

- 1 saucisson de Lyon à cuire
- 150 g farine
- 100 g fromage râpé (comté, emmental...)
- 50 de beurre
- 3 oeufs
- Un peu de lait (ou fleurette)
- 1 sachet levure chimique
- Sel poivre

