

# Saucisson brioché

foodType.0101



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 177.333 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.717

## Les ingrédients

- 1.0 u Saucisse de morteau
- 250.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 3.0 u Oeuf
- 100.0 gr Crème Fraiche 30pc

## Préparation de la viande

Pocher le saucisson à l'eau frémissante pendant 20 minutes pour le morteau sinon 10 minutes pour le saucisson à l'ail puis enlever la peau.

## Préparation de la pâte briochée

Verser dans un bol la farine, le sel, la levure, les oeufs et la crème fraîche et battre le tout.

Verser le mélange dans un plat beurré, enfoncer le saucisson tiède dans la pâte jusqu'à ce qu'il soit bien recouvert.

## Cuisson

Laisser cuire 30 minutes à 160°C.

## Présentation

A proposer à l'apéritif avec un rosé bien frais.