

# Saucisson brioché maison

Comité des  
**GSA**  
Saveurs Alimentaires



**Ingrédients** – Convives: 4 - Total: 50 min - Préparation: 10 min - Cuisson: 2\*40 min



1 murçon à cuire



2 œufs + 1 jaune d'œuf



300g de farine (ici maïs)



1 sachet de levure chimique



10 cl de crème fraîche  
épaisse (en option)



1 pincée de sel pour la pâte  
et 100g d'eau

**Préparation :** (Revisitée par Paul : Pré cuisson du murçon suivant la confrérie de Lyon)

1. Préchauffer le four à thermostat 6-7 (200°C).
2. Cuire le murçon 40mn dans de l'eau frémissante (photo de gauche), puis enlever la peau une fois refroidit.
3. Bien mélanger la farine et la levure chimique.
4. Battre les œufs avec 1 pincée de sel. Ajouter le verre de crème et bien mélanger.
5. Incorporer la farine avec la levure, dans les œufs et la crème, bien mélanger.
6. Ajouter 100g d'eau et mélanger (Ce que ne dit pas la recette... sinon c'est trop sec)
7. Beurrer ou chemiser un moule à cake (avec du papier sulfurisé), déposer un tiers de la pâte, poser le saucisson dessus, puis le recouvrir de la pâte restante.
8. Laisser reposer 30mn.
9. Passer le jaune d'œuf sur le dessus de la pâte. Grigner le dessus de la pâte.
10. Cuire au four à thermostat 6-7 pendant 40 mn. (Vérifier la dorure)

Nota : Ici 2 murçons de Maxou, fab. maison, 40.mn dans eau frémissante. Le 2<sup>ème</sup> est retourné au congélo !  
La préparation de la pâte est facile et donne un meilleur résultat que la pâte à dérouler qui ne monte pas.

\* \* \* 26 janvier 2019 \* \* \*