

Recette Traditionnelle du Saucisson Brioché Lyonnais

Ingrédients

- 1 saucisson à cuire (type cervelas pistaché)
- 250g de farine de blé
- 3 œufs entiers
- 100g de beurre pommade (mou)
- 10g de levure boulangère fraîche
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 50ml de lait tiède
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier ou grand saladier
- Moule à cake
- Casserole pour la cuisson du saucisson
- Pinceau de cuisine
- Torchon propre

Étapes de préparation

- Cuisson du saucisson : Plongez le saucisson dans une casserole d'eau frémissante (non bouillante) pendant 30 minutes. Laissez refroidir, retirez la peau et réservez.
- Préparation de la pâte : Dans le bol du robot, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure délayée dans le lait tiède.
- Pétrissage : Ajoutez les œufs un par un, puis incorporez le beurre mou. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Première pousse : Couvrez le bol d'un torchon et laissez lever la pâte pendant 1h30 dans un endroit tempéré.
- Façonnage : Dégazez la pâte, étalez-la sur un plan de travail fariné et enveloppez le saucisson refroidi à l'intérieur.
- Seconde pousse : Placez le tout dans un moule à cake beurré et laissez lever à nouveau pendant 30 minutes.
- Cuisson : Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez la brioche avec le jaune d'œuf battu et enfournez pour 30 à 35 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Conseils de dégustation

- Servez chaud ou tiède, tranché en parts généreuses.
- Accompagnez d'une salade verte croquante assaisonnée à l'huile de noix pour un contraste parfait.
- Pour une version encore plus gourmande, vous pouvez ajouter quelques éclats de pistaches sur le dessus avant la cuisson.