



## LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

*Recettes de cuisine*

### Saucisse de Morteau en brioche

Une recette qui me vient d'un petit livre "[Recettes traditionnelles de Franche-Comté](#)" et qui se sert en entrée avec une salade verte.

Il vous faut seulement un tout petit peu d'organisation car la cuisson de la saucisse et la confection de la pâte à brioche se font la veille.

*Pour 4 à 6 personnes, il vous faut :*

1 saucisse de Morteau (300 g environ)

Pour la pâte à brioche :

250g de farine

3 oeufs

10g de levure boulangère

1 pincée de sel

2cl d'eau

125g de beurre ramolli

1 oeuf pour la dorure

**1.** La veille, cuire la saucisse dans une grande casserole d'eau non salée et mettre la saucisse dans l'eau froide.

**Confectionner la pâte à brioche :** dans la cuve de ma MAP, j'ai d'abord mis les liquides (eau, oeufs battus, beurre ramolli), puis le sel, la farine et la levure émietée. Mode "pâte", la machine a travaillé toute seule pendant 10 minutes environ le temps que la pâte se détache bien.

Mettre la pâte dans un grand saladier, recouvrez de film alimentaire et placez dans le bas du réfrigérateur pour la nuit.

**2.** Le lendemain, 2 heures avant de déguster cette entrée :

Etaler la pâte en un rectangle supérieur à la saucisse. Retirer la peau de la saucisse, la passer dans la farine et l'enrouler dans la pâte, replier les extrémités.

Poser dans un moule à cake et laisser lever 1 heure environ.

Préchauffer le four à 200°C 15 minutes avant la fin de la "levée", dorer à l'oeuf et faites cuire 30 minutes. Démouler dès la sortie du four et découper en tranches .

A servir avec une salade verte, une julienne de légumes ou une poêlée de champignons



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>

[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)