



Saucisson brioché facile et rapide

Plat principal

Très facile :

Bon marché :



Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 saucisson à cuire
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de crème fraîche
- sel

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C).

Battre les œufs avec 2 pincées de sel. Ajouter le verre de crème et bien mélanger. Incorporer la farine mélangée à la levure chimique.

Beurrer ou chemiser un moule à cake (avec du papier sulfurisé), déposer un tiers de la pâte, poser le saucisson dessus (ne pas le piquer à la fourchette sous peine de voir s'échapper le gras!), puis le recouvrir de la pâte restante.

Cuire au four à thermostat 5 pendant 40 mn.



Recette proposée par DESPAUX

Les commentaires des internautes

4/5

burgundy

(avis du 22/12/2011 sur la recette Saucisson brioché facile et rapide)

J'ai suivi toutes les suggestions (mi-farine/mi-maïzena + mi-crème/mi-lait + morteau cuite la veille et enlevée la peau + blancs en neige + pâte reposée une 1h) et c'est très bon. La pâte se rapproche plus du cake que de la pâte briochée mais avec une salade c'est très sympa !

- 2/5** **ursulecaramel**
(avis du 20/12/2011 sur la recette Saucisson brioché facile et rapide)
Holà holà ! Trop de choses dans les suggestions ! Malheureusement, une pâte levée n'est pas une brioche ! C'est un cake sympathique, rapide à faire (j'ai fait cuire mon saucisson la veille) mais la crème "mouille" un peu la farine. Un peu "pouf pouf", mais ça va bien pour un dimanche soir avec une grosse salade.
- 5/5** **dimdam**
(avis du 18/12/2011 sur la recette Saucisson brioché facile et rapide)
Faire 1,5 fois la recette pour bien recouvrir le saucisson. Brioche bien moelleuse. Super !
- 5/5** **audreylaetitia38**
(avis du 23/11/2011 sur la recette Saucisson brioché facile et rapide)
Recette parfaite ! Bourrative mais extra (c'est une question de goût). Avis partagé par mes convives ! Merci.
- 5/5** **celine07340**
(avis du 19/11/2011 sur la recette Saucisson brioché facile et rapide)
Tout simplement délicieux, un vrai régal et très simple à faire.

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**