



# Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

## Saucisson de Lyon en Brioche

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

1 saucisson à cuire de Lyon  
(Truffé, pistaché ou nature)

### Pour la pâte à brioche :

300 g de farine tamisée  
200 g de beurre  
5 œufs  
10 g de levure de boulanger  
½ cuillerée à café de sel fin



### Préparation

Détayer la levure de boulanger dans 3 cuillerées à soupe d'eau tiède, y verser le quart de la farine et bien mélanger et laisser reposer à température ambiante 30 minutes.

Quand le levain est prêt, mélanger le reste de farine en ajoutant un à un les 4 œufs, le beurre en pommade fractionné, le sel et le levain en fractions.

Mettre cette pâte en boule dans un saladier recouvert d'un linge humide pendant 2 heures.

Mettre le saucisson dans une casserole d'eau froide, à ébullition réduire le feu et laisser frémir pendant une ½ heure, éteindre et laisser le saucisson refroidir dans son bouillon.

Retirer la peau du saucisson et l'essuyer, étendre la pâte à brioche en un rectangle de 1 cm d'épaisseur badigeonner le saucisson avec une partie de l'œuf restant battu, le poser au tiers de la pâte le rouler souder les bords et dorer avec le reste de l'œuf déposer sur une plaque beurrée la fermeture dessous.

Enfourner 30 minutes four préchauffé th. 6, servir accompagné d'une salade.

Vin conseillé : Juliéas

**Bon appétit !...**

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : [saveurslyonnaises@free.fr](mailto:saveurslyonnaises@free.fr)