

Porc

Saucisson en brioche, sauce porto



1h20 20 min 40 min 20 min 556

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson du saucisson

- 1 Plonger le saucisson dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser cuire pendant 15 minutes.
- 2 Egoutter le saucisson, le laisser refroidir et ôter la peau à l'aide d'un couteau.

Étape 2

Préparation de la pâte à brioche

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, la maïzena, la levure et le sel. Verser les oeufs battus en omelette et mélanger avec un fouet.
- 3 Ajouter la crème et bien l'incorporer à la pâte.
- 4 Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé, verser la moitié de la pâte.
- 5 Déposer le saucisson au milieu, verser le reste de la pâte dessus, laisser reposer pendant 20 minutes dans un endroit chaud.
- 6 Cuire au four pendant 40 minutes. Laisser refroidir la brioche sur une grille.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le saucisson

1 Saucisse(s) de Morteau

Ingrédients pour la pâte à brioche

200 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Maïzena**
20 cl **Crème fraîche épaisse**
1 sachet(s) **Levure chimique**
4 g **Sel**

Ingrédients pour la sauce au porto

15 cl **Porto**
3 **Echalote(s)**
30 cl **Fond brun de veau**
30 g **Beurre**

Étape 3

Préparation de la sauce au porto

- 1 Eplucher et hacher les échalotes, les verser dans une casserole avec le porto.
- 2 Faire réduire la sauce pendant 5 minutes sur feu doux, jusqu'à évaporation quasi-totale du liquide.
- 3 Verser le fond de veau et porter à ébullition.
- 4 Retirer la casserole du feu et ajouter le beurre froid coupé en petits dés. Remuer vivement au fouet puis filtrer la sauce.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir la brioche tranchée sur des assiettes, accompagnée de sauce au porto.