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.