

Four multifonctions – Four vapeur combiné

Temps de préparation : 1 h

Temps de repos : 2 h

Temps de cuisson : 40 min

Saucisson en brioche

Pour 6 personnes

Panier de courses

300 g de pâte à brioche

1 saucisson pistaché à cuire

1 jaune d'œuf

20 g de beurre

Farine pour le plan de travail

Salade et vinaigrette pour accompagner

Matériel

1 moule à cake

1 robot pâtissier

1 rouleau à pâtisserie

Déroulé de la recette

Préparer une pâte à brioche comme indiqué dans [cette recette sur le blog](#) en divisant les proportions par 2.

Effectuer la première pousse de la pâte au four multifonctions, four vapeur combiné ou four vapeur : Fonction spéciale – Faire lever la pâte – 30 min.

Sinon, laisser la pâte à température ambiante 1h30 à 2h, la pâte doit avoir doublé de volume.

Pendant la pousse, cuire le saucisson à la vapeur.

Au four vapeur : déposer le saucisson dans un plat perforé. Penser à mettre un plat de récupération en-dessous pour collecter les graisses et éviter qu'elles ne salissent l'enceinte du four. Programmer le four vapeur : Fonction vapeur – 100°C – 100% d'humidité – 20 min.

En fin de cuisson, ôter la peau du saucisson et réserver.

Beurrer et fariner un moule à cake.

Dégazer la pâte à brioche après la pousse et l'*abaisser* en rectangle sur une épaisseur d'un centimètre et demi.

Le pâton doit avoir la longueur du moule et 4 fois sa largeur.

Fariner légèrement le saucisson épluché et le déposer sur le pâton.

Enfermer le saucisson avec la pâte à brioche et repliant les bords et déposer la préparation dans le moule à cake, soudure de pâte en dessous.

Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel. Dorer la pâte à brioche.

Faire pousser comme précédemment pendant 15 min et cuire au four.

Cuisson de la brioche au saucisson

Option 1 : cuisson au Four multifonctions

Mode Chaleur tournante - 180°C – 35 min.

Option 2 : cuisson au Four multifonctions HydraCook

Mode HydraCook – Chaleur tournante – 180°C – 1 diffusion automatique – 35 min.

Option 3 : cuisson au Four vapeur combiné

Mode Cuisson combinée – Chaleur tournante – 180°C – 20% d'humidité – 35 min.

**A la fin de la cuisson, démouler le saucisson en brioche et le trancher avec un couteau scie.
Déguster avec une salade.**

Le petit lexique

Dégazer une pâte levée : action qui consiste à éliminer une partie des bulles de gaz carbonique qui se sont formées lors de la pousse de la pâte et à la rendre plus homogène.

Abaisser : étaler une pâte au rouleau à pâtisserie.

Astuces du Chef

On pourrait aussi parfumer la pâte à brioche avec du thym, du romarin ou des fruits secs.

Il est aussi possible d'ajouter une compotée d'oignon, mais dans ce cas, il faudra veiller à bien la sécher lors de la cuisson afin qu'elle ne détrempe pas la pâte.