

Saucisson Brioché

Une spécialité Lyonnaise

Ingrédients pour 8 Personnes :

- 1 saucisson
- 250g de Farine Type 45
- 25g de sucre
- 5g de sel
- 3 œufs
- 1 œuf pour la dorure
- 15g de levure de boulanger
- 100g de beurre température frigo



Note :

- Vous ne le savez peut être pas, mais au coin de la rue, à **Rontalon**, sur la gauche juste à l'entrée du village, il y a une **salaison artisanale** qui fait du saucisson, du sabodet, de la rosette, du jésus, des saucisses et des merguez,
C'est la salaison **Fanton** : <http://www.salaisonsfanton.fr/>
J'y ai pris nos saucissons à cuire. Ce n'est pas plus cher qu'en grande surface, et surtout c'est naturel. Pas de nitrate de potassium (E 250) ni de nitrite de sodium (E252), le truc que les industriels ajoutent à la charcuterie, soit disant pour en garantir la conservation. En fait, ça sert à raccourcir les temps de séchage, comme ça ils peuvent vendre des produits gorgés d'eau qui se conservent quand même (plus d'eau, plus de poids, donc plus de bénéfice), au passage ça sert également à les rendre plus appétissants (la fameuse couleur rose), et tant pis si ils sont cancérigènes, mutagènes, allergène, toxique,

Réalisation de la brioche la veille :

- Emietter la levure dans un bol et la délayer avec une cuillère d'eau tiède
- Dans un autre bol, délayer le sel et le sucre dans une cuillère d'eau à température ambiante.
!/ ne jamais mettre en contact la levure avec le sel et le sucre !/
- Dans un saladier, mettre la farine, faire une fontaine au milieu et incorporer la levure délayée.
- Bien mélanger avec les doigts et ajouter 2 œufs entiers
- Ajouter le mélange sucre et sel
- Mélanger le tout
- Commencer à pétrir
- Battre en omelette le dernier œuf, et ajouter ce qu'il faudra pour avoir une pâte non collante.
- Pétrir pendant 15 minutes en soufflant la pâte (étirer la pâte en la tapant et en emprisonnant de l'oxygène dedans, ¼ de tour par ¼ de tour)
Elle doit devenir souple et élastique
- Mélanger un peu de pâte avec le beurre, puis incorporer progressivement ce mélange à la pâte.
- Quand la pâte est lisse, c'est fini

Première levée et entreposage

- Faire une boule de la pâte, la farinée, et la réservée dans un saladier légèrement fariné
- Couvrir d'un film plastique ou d'un torchon humide
- Laisser pousser 1h à 1h30 entre 20°C et 30°C
- Rompre la pâte quand elle est bien levée (la pétrir pour la dégazer)
L'idée c'est de chasser le gaz carbonique pour qu'il soit remplacé par de l'oxygène.
- Remettez la pâte dans votre saladier fariné, la recouvrir de film alimentaire, et entreposer au frigo jusqu'au lendemain

Cuisson du saucisson

- Plonger les saucissons sans les percer dans un grand volume d'eau froide, et porter à ébullition. Laisser cuire 25-30 minutes.
- Laisser refroidir quelques minutes, et enlever la peau du saucisson. Essuyer et réserver au frigo.

Le lendemain, mise en forme et cuisson du saucisson

- Préchauffer votre four à 180-200°C maximum
- Aplatir la pâte au rouleau à pâtisserie et en faire un rectangle un peu plus large que le saucisson, et suffisamment long pour pouvoir rouler le saucisson dedans.
- Dorer à l'œuf ce rectangle, poser le saucisson dessus, et rabattre la pâte
- La soudure de la pâte doit être sous le saucisson (sinon à la cuisson ça s'ouvre)
- Rabattre les cotés (comme pour un paquet cadeau)
- Mettre le saucisson dans un moule à cake (beurré et fariné si besoin). Dorer le dessus, et laisser reposer ½ au moins. Il faut que la pâte double de volume
- Dorer une 2^{ème} fois le dessus du saucisson et enfourner (Attention, 200°C MAXIMUM)
- Dès que la brioche prend une jolie couleur dorée, c'est cuit.

Servir chaud, c'est meilleur et plus appétissant 😊