

# Une recette facile pour un repas d'été ?



## Le saucisson brioché

### Ingrédients :

Viande : Un saucisson à cuire de la ferme du crêt

Pâte : 250 g de farine

1 pincée de sel

1 paquet de levure chimique

200 ml de crème fraîche

3 œufs battus

### Recette :

1. Pocher le saucisson à l'eau frémissante 20 minutes puis enlever la peau et réserver
2. Verser tous les ingrédients de la pâte dans un saladier et mélanger
3. Mettre la pâte ainsi obtenue dans un moule à cake
4. Enfoncer le saucisson à cuire dans cette pâte
5. Enfourner 30 minutes à 200° chaleur tournante
6. Déguster, accompagné d'une salade verte, par exemple.

*Pas de version papier de la recette, photographiez moi, c'est meilleur pour la planète !*