

Le saucisson brioché façon Josette

Ingrédients pour 4 personnes :

250g de farine
125g de beurre
1 saucisson (... à cuire)
1 pincée de sel
½ l de vin blanc sec
1 œuf

Repos de la pâte : 1h
Cuisson : 30mn



Pétrissez vivement la farine et le sel avec le beurre ramolli coupé en morceaux. Ajoutez un verre d'eau peu à peu. Faites une boule de la pâte et laissez-la reposer 1 heure.

Pendant ce temps, faites bouillir le vin blanc avec ½ l d'eau. Plongez le saucisson et arrêtez l'ébullition. Laissez frémir 10 minutes. Retirez le saucisson, essuyez-le.

Etendez la pâte au rouleau de façon à former un rectangle un peu plus long que le saucisson. Posez celui-ci au milieu.

Roulez la pâte autour du saucisson, soudez en humectant le bord et en pressant tout le long. A chaque extrémité, rabattez la pâte vide sur celle qui entoure le saucisson. Soudez en humectant et pressant.

Battez le jaune de l'œuf et badigeonnez la pâte.

Mettez à four chaud pendant 20 minutes.