

SAUCISSON DE LYON PISTACHE BRIOCHE RAPIDE **(thermomix)**



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Grive trouvée dans l'Espace Recettes Thermomix

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 paquet de levure
- 200 g de crème fraîche
- 3 œufs battus
- un saucisson pistaché
- sel

Préparation:

- Faire pocher le saucisson pistaché sans le piquer pendant 30 minutes dans une casserole d'eau frémissante
- réserver, laisser refroidir puis retirer la peau du saucisson
- préchauffer le four à 220°
- mettre dans le bol, la farine, la levure, la crème fraîche, les œufs et le sel et mixer 2 minutes à vitesse 4
- poser le moule sur la plaque perforée
- verser un tiers de la pâte dans un moule à cake en silicone
- poser le saucisson et recouvrir du reste de la pâte
- enfourner à four chaud pour 30 minutes

Conseils :

- se manger chaud ou froid, se congèle très bien
- Ce saucisson brioché est une entrée mais peut très bien se manger le soir avec une salade pour un repas un peu plus rapide.

Cette recette est tirée d'un vieux livre de **recettes Tupperware**

"les 4 saisons de la cuisine"

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>