**SAUCISSE DE MORTEAU EN BRIOCHE**

**Pour 4 à 6 personnes en entrée ou 3/4 en plat**

**250g de farine**

**3 œufs**

**200g de crème fraîche épaisse et entière !**

**Sel, poivre**

**1 sachet de levure chimique**

**1 saucisse de Morteau**

**PÂTE A BRIOCHE**

Battre au fouet le tous pour obtenir une pâte bien homogène, je la fait au robot mais vous pouvez bien sur la réaliser à la main.

Réservez sous un torchon 1h

**Saucisse de Morteau**

Plongez la saucisse dans une eau bouillonnante pendant 30 minutes, laissez refrodir et enlever la peau

**MONTAGE ET CUISSON**

Préchauffez le four à 180°

Beurrez un moule à cake

Versez la moitié de la pâte dans le moule

Déposez la saucisse délicatement

Versez le reste de pâte sur la saucisse

Enfournez 35 minutes en surveillant (couvrir quand la brioche est bien dorée)

SERVIR avec une salade verte en plat ou en entrée, avec ou sans une sauce comme par exemple une sauce tomates ou une sauce aux morilles.

**LA TABLE DES PLAISIRS**