

Les Ardoises de Sommand

Le Saucisson Brioché

250 gr de farine, 3 oeufs, 20 cl de crème, 1 pincée de sel, 3/4 d'un paquet de levure.

Faire cuire un saucisson 20 minutes dans l'eau.

L'éplucher et le faire un peu refroidir.

Mettre la pâte qu'on aura faite avec la farine, les oeufs, la crème et le sel, dans un moule à cake.

Enfourner le saucisson dans cette pâte et cuire dans le four (6-7).