

Saucisson lyonnais en brioche et foie gras



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
2212	Saucisson à l'ail cuit nature VPF 1 kg	1 Pièce Unitaire
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g Rougié	50 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	80 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	150 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	20 Centilitre
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	PM
2481	Lait entier UHT 1 L	5 Centilitre
	Mesclun de jeunes pousses	400 Gramme
	Farine	300 Gramme
	Sucre	50 Gramme
	Levure	PM
	Sel, poivre	PM
27756	Brunoise de légumes 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme

Recette

1. Préparation de la brioche : mélanger au batteur la farine, le sucre, le sel, l'oeuf liquide et la levure détendue dans du lait tiède. Terminer par le beurre en pommade. Laisser reposer la pâte à brioche pendant une demi heure à 0/+3°C.
2. Préparation de la garniture d'accompagnement : poêler les morilles dans une poêle chaude pour enlever l'humidité. Ajouter ensuite l'huile d'olive, puis la brunoise de légumes. Après petite coloration assaisonner et débarrasser.
3. Retravailler la pâte à brioche à la main et incorporer les pépites de foie gras issues du lobe de foies gras. Mettre les lobes en congélation. Le lobe de foie gras doit être à l'état semi-dur au moment de la découpe des pépites pour éviter la fonte à la cuisson.
4. Etaler la pâte briochée aux pépites de foie gras y déposer la garniture et y incorporer le saucisson préalablement défait de son enveloppe. Servir en saucisson en brioche.
5. Réserver pendant une demi heure pour obtenir un beau développement. Pour une belle coloration et un aspect brillant, étaler au pinceau la dorure. Puis cuire au four à 165°C pendant 25 minutes.
6. Procéder au dressage : couper des tranches de saucisson, et l'accompagner avec un mesclun de jeunes pousses