

# Saucisson lyonnais en brioche et foie gras



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
2212	Saucisson à l'ail cuit nature VPF 1 kg	1 Pièce
222241	Foie gras de canard cru extra restauration déveiné 500/700 g FGF Rougié	50 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	80 Gramme
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	150 Gramme
207653	Oeuf entier liquide ODF 2 kg Cocotine	20 Centilitre
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	PM
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	100 Gramme
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

## Etapas de préparation

- 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.

# Saucisson lyonnais en brioche et foie gras

- 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