

Saucisson en Croûte

1 saucisson - 3 œufs - 2,5 dl. de crème double - beurre - farine - sel.

Commencez par cuire un beau saucisson de type vaudois, après l'avoir piqué à la fourchette, et en le plaçant dans un récipient le plus justement dimensionné qu'il est possible, dans une eau en léger frémissement. Selon la grosseur du saucisson, vous le laisserez ainsi mijoter pendant trente à quarante-cinq minutes. Retirez-le ensuite du feu et laissez complètement refroidir avant d'extraire le saucisson de son fond de cuisson. Pelez-le.

Par ailleurs, travaillez au fouet ou au batteur mécanique, dans un grand bol, 3 beaux œufs entiers (ou 4 petits) et 2,5 décilitres de crème double, jusqu'à ce que ce mélange pâlisse et devienne légèrement mousseux. Ajoutez 3 pincées de sel, une de sucre et un sachet de poudre à lever. Brassez le mélange, et

ajoutez-lui de la farine jusqu'à obtention d'une pâte assez claire pour couler librement, mais en large ruban, de la cuillère en bois.

Beurrez un moule, et coulez-y la masse de pâte. Roulez alors, en le tenant par les deux extrémités, le saucisson pelé à la surface de cette pâte, de façon à l'en enduire sur tout son pourtour, puis enfoncez-le dans la masse, en réservant toutefois un léger matelas de pâte

sous le saucisson. Couvrez le moule d'une serviette, et laissez-le reposer une demi-heure dans un endroit tempéré.

Enfournez dans un four préchauffé, au fond duquel vous aurez mis un petit récipient contenant de l'eau. La vapeur ainsi créée empêchera la brioche de croûter trop vite, et favorisera par conséquent son développement. Tenez le four à température moyenne (180 à 200 degrés) et laissez cuire pendant quarante à cinquante minutes, jusqu'à plein développement et belle coloration. Démoulez au sortir du four, et servez chaud ou tiède.