

Recette de Christiane

Saucisson Brioché

1 saucisson à cuire
250g de farine
1/2 paquet de levure chimique
1 pincée de sel
1 pot de crème 20cl
3 œufs

Mélanger tous les ingrédients

Pocher le saucisson 20 minutes dans l'eau bouillante

Dans un moule a cake, mettre une couche de pâte, le saucisson et recouvrir avec le reste de pâte

Cuisson 30 minutes à four moyen

Wurst im Brioche-Mantel

1 Kochwurst
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
20cl Sahne
3 Eier

Wurst 20 min in kochendem Wasser pochieren.

Zutaten zu Teig vermischen.

Eine Schicht Teig, die Wurst und den restlichen Teig in eine Kuchenform geben.

30 Minuten im Ofen auf mittlerer Stufe backen

Briós kolbász

1 főtt kolbász
250 g liszt
1/2 csomag sütőpor
1 csipet só
20cl tejszín
3 tojás

A kolbászt 20 percig forró vízben pároljuk.

Keverjük össze a hozzávalókat tésztává.

Helyezzen egy réteg tésztát, a kolbászt és a maradék tésztát egy tortaformába.

Süssük a sütőben 30 percig közepes fokozaton.