

# LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS DE MADAME D AUBÉRY

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/le-saucisson-brioche-de-lyon/>

Le Saucisson Brioché, une tradition Lyonnaise de gourmet

Chef : Madame D'aubéry

Temps de préparation : 40 Minutes

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 5 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé,

## Ingrédients

\*Pâte Briochée

250 grammes de Farine

4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

14 grammes de Sucre Une cuillère à soupe

3 Oeufs 150 grammes

1 pincée de Sel

150 grammes de Beurre

\*Saucisse

Une grosse saucisse genre Saucisse à cuire pour les puristes, ou un Cervelat, ou sinon Saucisse de Morteau

## Instructions

### La Pâte à Brioche

1. Commencer par mettre dans la cuve : la Farine (250 g), la Levure de Boulanger Déshydratée (4 g ou sinon 8 g de Levure de Boulanger Fraiche humide), et le Sucre (14 g) et mélanger ces ingrédients secs

Au robot : Si vous avez un robot (genre Kitchen Aid), alors c'est parfait: utilisez le crochet

## LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS DE MADAME D AUBÉRY

A la machine à pain ('MAP') : Je n'étais pas chez moi et ai dû composer avec du matériel prêté... j'ai du utiliser la machine à pain ('MAP') et tout s'est très bien passé !

A la main : On peut réaliser cette pâte manuellement, comme je dois le faire quand je me trouve chez des gens qui n'investissent pas dans aucun matériel électrique ! En fait, c'est facile de faire sa pâte à la main ! Je mettrai la méthode et les photos bientôt sur le site.

2. Ajouter les Oeufs (3), le Sel (1 pincée) et mélanger

3. Pétrir suffisamment longtemps, au moins 10 minutes. On n'ajoute le beurre qu'après que la détrempe aie pétri suffisamment longtemps : si on mélangeait tout ensemble, la brioche n'aurait pas du tout la même texture !

4. Puis après 10 minutes de pétrissage, vient le moment d'ajouter le Beurre (150 g) coupé en cubes, encore un peu froid (pas complètement mou !), et alors c'est stress intense à chaque fois, car on a l'impression que le beurre ne s'incorporera jamais à la pâte (ferme) qui semble refuser de collaborer...

5. Mais en laissant la machine faire le travail, et bien, vient un moment où Saint Honoré et les Dieux de la pâtisserie incorporent subitement le Beurre. C'est lent à venir, et tout d'un coup, tout se passe très vite. C'est vrai que j'ai dû un peu aider avec une spatule, mais le résultat est là: Après 30 minutes, la pâte à brioche est homogène et a absorbé tout le beurre

### 1er pointage

6. Laisser la pâte pointer, à l'abri des courants d'air

7. Avec ma machine à pain ('MAP'), j'ai laissé sur le programme "Pâte" qui diffuse une chaleur de pointage

8. Attendre que la pâte double de volume, environ 45 minutes à une heure avec une machine à pain ('MAP'), et plus longtemps à température ambiante

9. Si vous n'avez pas de machine à pain ('MAP') qui diffuse une chaleur d'étuve, plusieurs solutions: Il faut placer la pâte recouverte, proche d'une source tempérée : proche d'un radiateur, ou proche de la lumière du soleil, derrière une fenêtre, ou posée sur le réchaud, avec le four chauffant, ou posée dans le four, porte fermée, lumière allumée, avec un bol d'eau bouillante

### Repos au frais

10. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

11. Puis placer au frais pendant 4 heures ou plus.

### Cuisson de la saucisse

Pour la saucisse, privilégier une bonne grosse saucisse à cuire. Les Lyonnais utilisent un saucisson à cuire (comme j'ai appris à l'école Bocuse), ou un beau et gros Cervelat Pistaché, comme Colette Sibilia ? la papesse de la charcuterie Lyonnaise? aux Halles Paul Bocuse, ou comme le recommande Ducasse

Comme j'avais un choix réduit là où j'ai dû faire cette recette, j'ai pris une saucisse de Morteau, qui s'est avéré un bon choix de substitution, faute de mieux

L'important, c'est la taille de la saucisse, 5 cm à 7 cm de diamètre minimum! Également on ne veut pas une saucisse trop dure car on doit pouvoir tailler des tranches facilement, sans difficulté

## LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS DE MADAME D AUBERY

12. Cuire la saucisse avec la peau dans de l'eau frémissante à la casserole, pendant 20 minutes, à feu moyen

13. Sortir la saucisse et laisser refroidir à température ambiante, puis enlever la peau

14. Puis réserver au frais pendant au moins 1 heure

### Techniques pour 'éviter le trou'

15. La saucisse va relâcher de l'humidité pendant la cuisson, créant ainsi un "trou" qui n'est pas esthétiquement très joli. Je vous montre 2 techniques pour éviter "le trou" ( en choisir une ou faire les 2... ) :

16. Technique Bocuse : Voilà ce que j'ai appris pendant mes cours à l'école Bocuse: Il faut sécher la saucisse au four : les profs de chez Bocuse m'ont expliqué qu'en passant un peu la saucisse au four au préalable, elle séchera et une fois enveloppée dans la pâte à brioche, elle rendra ainsi moins de vapeur lors de la cuisson finale : Il y aura ainsi moins d'espace entre la saucisse et la brioche

17. Piquer de quelques petits trous puis passer la saucisse sans peau au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 10 minutes, puis faire refroidir à température ambiante 1 heure

18. Technique d'Aubéry : Pour éviter l'espace (le "trou") autour de la saucisse dans la brioche, Madame d'Aubery avait une astuce : elle chemisait le saucisson en passant le saucisson au jaune d'oeuf (avec un pinceau de cuisine puis l'enroulait dans la farine : cela servira de "colle" qui va faire adhérer la pâte à brioche pendant la levée et la cuisson

### Assemblage

19. Sortir la pâte à brioche du frais et abaisser au rouleau à pâtisserie

20. Enrouler le saucisson dans la pâte à brioche et replier les côtés. Vous aurez sûrement des chutes, qu'il faudra garder car on va en utiliser une partie pour la décoration.

21. Comme vous pouvez voir sur la photo, j'ai pris un moule un peu plus grand que la brioche, car celle-ci va augmenter en volume pendant la levée

22. Pour le moule, j'ai utilisé le modèle : "Pyrex Rectangulaire". Pour acheter en ligne, c'est ICI.

23. Chemiser le moule (beurre/farine, ou papier sulfurisé), ou au minimum, de le frotter avec du beurre mou à l' aide d' un pinceau de cuisine

24. Puis, retourner et placer dans un plat à terrine ou un autre moule, de manière à ce que les pliures soient en dessous de la brioche.

### 2ème Pointage

25. Faire pointer à l'air ambiant, recouvert d'un torchon humide (j'ai passé sous l'eau et essoré). Placer dans l'endroit le plus tempéré de la pièce

26. Après 1 à 2 heures, la brioche a bien levé (cela dépendra de la température de votre pièce)

### Décoration

27. Avec les chutes de pâte à brioche, on peut faire des décorations

28. J'ai choisi une décoration en quadrillage, réalisable avec ce petit rouleau qui fait des entailles. Pour acheter en ligne, c'est ICI

29. Il suffit ensuite de passer au frais 30 minutes puis d'étirer délicatement la pâte : les losanges

## LE SAUCISSON BRIOCHÉ LYONNAIS DE MADAME D AUBERY

apparaissent

30. C'est vraiment important de passer au frais sinon la pâte ne pourra être étirée et le quadrillage ( 'treillis' ) sera difficile à obtenir

31. Je dore la brioche deux fois à l' aide d' un pinceau de cuisine : Une première fois pour faire absorber, je laisse sécher 10 minutes, puis une deuxième fois. Cette dorure va servir de "colle" à la décoration ainsi que pour colorer pendant la cuisson

32. Poser alors la décoration (dans mon cas le quadrillage, mais vous pouvez être plus créatifs)

### **Cuisson**

33. Cuire au four préchauffé à 200 C (Thermostat 6), jusqu'à coloration

34. A la sortie du four, je laisse refroidir dans le moule, pendant 15 minutes

35. Puis la brioche commence à se retracter en refroidissant, on peut alors démouler