

PAINS BRIOCHES FARCIS



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h 15 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 pains

- PÂTE : - 13 g de levure fraîche de boulanger - ou 7 g de levure sèche - 10 g de cassonade - 125 ml de lait - 250 g de farine - 70 g de beurre ramolli - 6 g de beurre ramolli - GARNITURE : - 150 g de steak haché - 150 g de chair à saucisse - 1 c.s de chapelure - 1 oeuf - 1 oeuf battu - ¼ c.c. de noix de muscade en poudre - sel, poivre

1. Mettez la levure, la cassonade et le lait dans la cuve et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Au bout d'une minute, le programme s'arrête: ajoutez la farine, le beurre et le sel, relancez le programme en appuyant sur Auto. Si nécessaire, rabattez la pâte avec la spatule. A la fin du programme, retirez la pâte, formez une boule et placez-la dans un saladier fariné recouvert avec du film alimentaire et laissez reposer 45 minutes.

2. Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la chapelure, l'oeuf et la noix de muscade. Salez et poivrez.

3. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en formant un grand rectangle de ½ cm d'épaisseur et divisez-la en 6 rectangles égaux.

4. Formez 6 saucisses de viande de même longueur que les rectangles de pâte, puis posez une saucisse sur chaque rectangle de pâte. Enroulez les saucisses dans la pâte, appuyez légèrement dessus et posez les rouleaux, pli vers le bas, sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer les rouleaux encore 30 minutes.

5. Préchauffez le four à 200 °C et remplissez la lèche-frite d'eau.

6. Badigeonnez les rouleaux d'oeuf battu et faites cuire 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez refroidir sur une grille.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version NL