Saucisson en brioche à la Moutarde à l'Ail des Ours

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 50

Ingrédients :

- *200 g de farine*
- *6 oeufs*
- *125 g de beurre ramolli*
- *1 sachet de levure*
- *6 c. à s. de Moutarde à l'Ail des Ours*
- *1 saucisson à cuire*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Mélanger la farine, le sel, poivre et la levure dans un saladier.
- A part, battre les 6 oeufs, le beurre et la Moutarde à l'Ail des Ours. Bien mélanger et incorporer à la première préparation.
- Verser la moitié de cette pâte dans un moule à cake, poser le saucisson et le reste de la pâte à cuire.
- Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.
- Servir tiède ou froid avec une salade croquante.