

Briochettes petits cochons aux saucisses knacks

INGRÉDIENTS

- ✓ 1 sachet de levure boulangère sèche
- ✓ 25 ml de lait tiède
- ✓ 165 g de farine
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 17 g de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 85 g de beurre pommade
- ✓ 8 saucisses knacks Madrange
- ✓ 8 raisins secs

Dorure :

- ✓ 1 jaune d'œuf mélangé
- ✓ 10 ml de lait



| Difficulté | Temps de préparation | Temps de cuisson | Nombre de personnes |
|------------|----------------------|------------------|---------------------|
| ★ | 20 min | 25 min | X 4 |

PRÉPARATION

Étape 1 Délayer la levure avec le lait tiède, réserver de côté pendant 10 minutes.

Mélanger à la main (ou au robot muni du crochet) la farine, le sel, la levure délayée, le sucre et les 2 œufs. Pétrir à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

Étape 2 Incorporer le beurre mou (pommade), pétrir jusqu'à ce que le beurre soit incorporé et la pâte homogène. Couvrir d'un linge et réserver 1 heure dans un endroit à température ambiante (dessus d'un four).

Pétrir de nouveau la pâte pour la dégazer, puis former des petites boules avec.

Étape 3 Couper les deux extrémités arrondies des saucisses knacks. Couper les knacks en deux, puis évider de deux petits trous les narines à l'aide d'un cure-dents. Enfoncer les demi-knacks au centre de chaque briochette pour imiter le groin du cochon. Placer deux petits morceaux de raisin au dessus de chaque briochette pour les yeux.

Couper en quatre les extrémités des saucisses pour les oreilles et les placer au dessus des yeux.

Étape 4 Disposer les pâtes à briochette cochon sur une plaque munie d'un papier sulfurisé et réserver de nouveau 4 heures à température ambiante.

Préchauffer le four à 180°C.

Étape 5 Battre le jaune d'œuf et les 10 ml de lait pour réaliser la dorure.

Badigeonner les briochettes cochon de dorure, enfourner 20 à 25 minutes.

LE PRODUIT PHARE

