**Cervelas pistaché en brioche**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/12/cervelas-pistache-en-brioche-dsc_4731_13077-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La veille :**

**La pâte à brioche :  
- 50 g de lait  
- 3 œufs  
- 1 pincée de sel  
- 375 g de farine  
- 125 g de beurre ramolli  
-  2,5 càc de levure de boulanger lyophilisée  
- 20 g de sucre en poudre  
- 1 jaune d'œuf délayé dans 2 càs de lait pour dorer**  
Dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), mettre, le lait, les œufs, le sel et la farine.  
Faire un puits et ajouter la levure, la recouvrir de farine.  
Saupoudrer du sucre en poudre et ajouter le beurre ramolli en petits dés.  
Lancer le programme Pâte (1 h 20).  
Mettre le pâton en boule.  
Le déposer dans un grand saladier, couvrir et entreposer au réfrigérateur  
pendant au-moins 6 h ou mieux toute la nuit.

**Le cervelas   
- 1** [**cervelas de Lyon**](http://recettes.de/cervelas-de-lyon) **aux** [**pistaches**](http://recettes.de/pistache)**- 1 feuille de laurier**  
**- sel**  
Piquer le cervelas avec une fourchette.  
Le déposer dans une grande casserole et le couvrir d'eau froide.  
Saler, mettre une feuille de laurier.  
Porter à frémissement et laisser cuire 38 minutes.  
(C'est très précis, la charcutière a bien insisté!!)  
Laisser tiédir puis égoutter le saucisson.  
L'entailler légèrement sur toute sa longueur avec la pointe d'un couteau, puis enlever la peau.

**Le jour J**

**Le montage et la cuisson :**

**La plaque du four tapissée de papier sulfurisé**  
**Préchauffage du four à 200° C** [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Sortir la pâte de son saladier (même au froid, elle a gonflé).  
L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en un rectangle suffisamment grand pour pouvoir envelopper le saucisson.  
Badigeonner d'un peu d'œuf délayé dans le lait.  
Poser le saucisson (quelquefois je le badigeonne de moutarde à l'ancienne) et l'entourer de brioche  
en pinçant bien les bords de la pâte pour les souder.  
Poser le cervelas sur la plaque en mettant les jointures dessous.  
Décorer de chutes de pâte à volonté.  
Couvrir d'un torchon et laisser lever pendant environ 30 minutes (ou plus suivant la température de la pièce).  
Dorer la brioche au jaune d'œuf.  
Faire cuire 25 minutes environ.  
Le présenter chaud,  entier ou découpé en tranches, accompagné d'une salade.