

Saucisse en croûte au cumin

Ingrédients

pour 6 - 8 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

pâton:

500 g de farine blanche d'épeautre

10 g de levure, émiettée

1 dl de lait

pâte:

1 1/2 cc de sel

1 cs de graines de cumin

2 dl de lait

1 saucisse de langue, pelée

beurre liquide, pour badigeonner

graines de cumin et gros sel pour saupoudrer



Préparation

1. Pâton: mettre la farine dans un plat creux et former une fontaine. Mélanger la levure et le lait, verser dans la fontaine. Recouvrir d'un peu de farine prélevée sur le bord, laisser reposer 30 minutes.
2. Pâte: ajouter le sel, le cumin et le reste de lait, pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte
3. homogène. Laisser lever la pâte à couvert à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4. Abaisser la pâte sur un peu de farine pour former un rectangle de 25 cm sur 22. Disposer la saucisse au centre de la pâte. Badigeonner les bords d'eau. Replier d'abord les petits côtés de la pâte autour de la saucisse, puis les grands. Déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, la face suturée vers le haut. Badigeonner de beurre, saupoudrer de cumin et de sel. Laisser lever à couvert à température ambiante pendant 30 minutes.
5. Cuire 30 à 35 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 210 °C.
6. Couper en tranches une fois légèrement ou complètement refroidi et servir.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 394 kcal; protéines: 18 g; lipides: 12 g; glucides: 52 g.