

Feuilletés aux Saucisses

Préparation : 5 min

Cuisson : 12 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 10 saucisses de strasbourg
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Disposer les saucisses dessus en les roulant sur elles-même pour les emprisonner dans la pâte. Découpez en petits rectangles.

Battez le jaune d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau et badigeonnez-en les feuilletés au pinceau.

Déposez les bouchées sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Enfournez pour 10 à 12 minutes : les feuilletées doivent être bien gonflés et dorés, sans commencer à brunir. Sortez du four et laissez refroidir 3 min avant de servir.

Suggestion :

On peut remplacer les saucisses de strasbourg par des saucisses de volaille.