

Recette des petits fours à la saucisse

Ingrédients :

1 paquet de pâte feuilletée

5/6 saucisses type « Herta »

100 g de gruyère râpé

Facultatif : un jaune d'oeuf pour dorer

1. Étalez votre pâte feuilletée en conservant le papier sulfurisé.
2. Déposez, à 2/3 cm du haut de la pâte, une saucisse et parsemez de gruyère râpé.
3. Vous n'avez plus qu'à enrouler les saucisses avec la pâte pour obtenir des rouleaux.
4. Prédécoupez les rouleaux afin que les petits feuilletés soient plus faciles à couper lorsqu'ils seront cuits.
5. Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.
6. Disposez-les sur une plaque de cuisson. Vous pouvez badigeonner les petits fours d'un peu de jaune d'œuf pour qu'ils soient dorés.
7. Enfournez et laissez cuire de 15 à 20 minutes.

