

Feuilletés aux saucisses

Préparation

10 mn

Cuisson

15 mn

Temps Total

25 mn



Ingrédients / pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 4 à 6 saucisses de Strasbourg
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 60 g de beurre
- 20 g de fromage râpé

PRÉPARATION / Feuilletés aux saucisses

- 1 Etaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm environ. Etaler de la moutarde avec le dos de la cuillère sur toute la pâte. Parsemer de fromage râpé (très légèrement).



- 2 Disposer une saucisse et découper un rectangle selon la hauteur de la saucisse permettant de l'enrouler avec un léger surplus. Rouler la saucisse, bien fermer et couper en quatre.

- 3 Faire ainsi avec toutes les saucisses. Les déposer sur une feuille de papier cuisson.

Pour finir

Faire fondre le beurre (environ 30 secondes au micro-ondes) et graisser au pinceau chaque feuilleté. Enfourner pour 10 à 15 minutes, en surveillant la cuisson.