



Feuilletés saucisses Chaource apéro

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- 2 ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE
- 5 SAUCISSES CHAOURCE/CIBOULETTE
- 1 CUIL. À SOUPE DE MOUTARDE
- 1 CUIL. À SOUPE DE GRAINES DE SÉSAME
- 1 CUIL. À CAFÉ D'HERBES DE PROVENCE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE
- 1 JAUNE D'ŒUF

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 35 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

FAITES CUIRE LES SAUCISSES DANS UNE POËLE AVEC L'HUILE ET LES HERBES DE PROVENCE DURANT 10 MIN ENVIRON EN LES RETOURNANT SOUVENT.

ETAPE 2

DÉROULEZ LES PÂTES FEUILLETÉES ET DÉCOUPEZ Y DES BANDES DE LA LONGUEUR DES SAUCISSES ET DE 4 CM DE LARGE ENVIRON. BADIGEONNEZ LES DE MOUTARDE.

ETAPE 3

ENROULEZ LES SAUCISSES COUPÉES EN MORCEAUX AVEC LES BANDES DE PÂTE. BADIGEONNEZ LES DE JAUNE D'ŒUF ET SAUPOUDREZ AVEC LES GRAINES DE SÉSAME. ENFOURNEZ POUR 10 MIN À 180°C. SERVEZ TIÈDE.

Recette
proposée par

