

Roulés feuilletés à la saucisse

🍴 20 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten ● œufs

Saucisses enrobées de pâte feuilletée, dorées au jaune d'œuf et cuites au four. Format mini pour l'apéritif. Congélation possible à cru.

France

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|--|------------------|---|----------|
| ☐ pâte feuilletée | 1 rouleau | ☐ jaune d'œuf, battu avec un peu d'eau | 1 |
| ☐ saucisses à cocktail, ou chipolatas coupées en tronçons | 20 | | |

PRÉPARATION

1. Dérouler la *pâte feuilletée* et la découper en bandelettes de la largeur des *saucisses à cocktail*.
2. Enrober chaque saucisse de pâte feuilletée en roulant bien serré. Couper dès que la saucisse est couverte.
3. Déposer sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'un *jaune d'œuf*.
4. Enfourner dans un *four préchauffé* à 200 °C pendant *10-15 minutes*, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Se préparent à l'avance : congeler les roulés crus sur la plaque, puis les stocker en sachet congélation. Enfourner directement sans décongeler, en ajoutant quelques minutes de cuisson.