

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 15 minutes  
Cuisson environ 15 à 20 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).  
Déroulez la pâte en gardant le papier de protection.  
Disposez la saucisse et découper un rectangle.  
Badigeonnez la pâte de moutarde, puis enroulez la saucisse en fermant bien les bords pour que le feuilleté ne s'ouvre pas à la cuisson.  
A l'aide d'un pinceau badigeonnez avec le jaune d'oeuf battu.  
Vous pouvez découper vos feuilletés avant cuisson ou comme moi après cuisson (j'utilise mon couteau électrique sans souci).  
Posez les saucisses sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.  
Cuisson environ 15 à 20 minutes (surveiller la coloration).  
A déguster tiède ou froide.

Commentaires



Cliquer pour agrandir l'image  
Cette recette n'est pas nouvelle, mais facile à réaliser, rapide, et en boulangerie assez chère.  
Pour le plaisir faites-le vous même.

Ajouter un commentaire



SAUCISSES DE STRASBOURG

FEUILLETEES



Ingrédients

1 pâte feuilletée  
6/8 saucisses de  
Strasbourg  
1 jaune d'oeuf pour dorer  
moutarde

