FICHE RECETTE

Roulé à la saucisse

Ingrédients pour 2 personnes

- 1/4 Pâte feuilletée
- 2 Saucisses type “Knacki”
- Moutarde
- Crème fraiche

Préparation

- Préchauffer le four 180°C
- Dérouler la pâte feuilletée
- Couper un rectangle
- Etaler une cuillère à soupe de moutarde et une cuillère à soupe de crème fraiche
- Disposer la saucisse et enrouler la pâte autour de la saucisse
- Découper 4 - 5 tronçons
- Enfourner 15-20 minute à 180°C

Régalez vous!

Vous pouvez dorer la pâte avec un jaune d’œuf ou du lait.

Vous pouvez servir en apéritif avec une sauce de votre choix (sauce fromage blanc, sauce tomate, etc;

Vous pouvez ajouter une fine couche de confit d’oignon avant de disposer les saucisses