



Finger food

Petits roulés à la saucisse



25 min 15 min 10 min **0** **315**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les petits roulés à la saucisse

150 g **Pâte(s)**
feuilletée(s)
4 **Saucisse(s) de**
Strasbourg
2 c. à soupe **Lait entier**
1 c. à soupe **Graines de**
sésame

Étape 1

Préparation des bouchées

- 1 Étaler la pâte feuilletée en carré sur un plan de travail fariné. La couper en bandes de la longueur des saucisses.
- 2 Entourer chaque saucisse d'une bande de pâte feuilletée. Humidifier légèrement le bord puis souder à l'aide des doigts.
- 3 Couper chaque rouleau de saucisse en 4, placer les bouchées sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Badigeonner les bouchées de lait à l'aide d'un pinceau afin qu'elles dorent pendant la cuisson, parsemer de graines de sésame.

Étape 2

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Faire cuire les feuilletés pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 3 Servir chaud.