Finger food

Saucisse en croûte

55 min	20 min	35 min	0	231
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du four

1. Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
2. Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Réserver.

Étape 2

Préparation de la dorure à l'oeuf

1. Casser l'oeuf dans un bol.
2. Ajouter l'eau et fouetter. Réserver.

Étape 3

Préparation de la sauce

1. Dans un autre bol, verser le miel, la moutarde de Dijon et la moutarde ancienne. Bien fouetter jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

Étape 4

Préparation de la pâte

1. Fariner le plan de travail. Ajouter autant de farine que nécessaire pour que la pâte n'accroche pas.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 unité(s) entière(s) **Pâte(s) feuilletée(s)**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 c. à café **Eau**
1 **Farine**

Ingrédients pour la garniture

24 **Saucisse(s) de Strasbourg**

Ingrédients pour la sauce

2 c. à soupe **Miel liquide**
2 c. à soupe **Moutarde**
2 c. à soupe **Moutarde ancienne**

2. Dérouler la pâte sur le plan de travail.
3. A l'aide d'un couteau de chef, découper la pâte en 24 morceaux de même largeur que les saucisses.
4. Détailler la pâte de manière franche, sans faire glisser le couteau. La pâte risquerait de ne pas cuire correctement.
5. Le reste de pâte peut être stocké au réfrigérateur.
6. Déposer chaque morceau de pâte sur la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule.
7. Déposer une saucisse à l'extrémité de chaque morceau de pâte.
8. Rouler délicatement la pâte sur la saucisse jusqu'à ce qu'elle soit entièrement recouverte. Répéter l'opération pour toutes les saucisses.
9. Napper chaque saucisse en croûte d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau de cuisine.
10. Enfourner la plaque à mi-hauteur et laisser cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.

Étape 5

Dressage

1. Retirer la plaque du four.
2. Placer les saucisses en croûte dans une assiette à l'aide de pinces de cuisine.
3. Servir immédiatement, accompagnées de la sauce moutarde-miel.