

Finger food

Saucisse en croûte



55 min 20 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

231

CALORIES

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**

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.

- 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.