

# Mini croissants aux saucisses

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 15 à 20 min

## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 paquet de saucisses knacki
  - Moutarde
  - Ketchup
  - Emmental râpé
- 1 oeuf entier battu

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Étalez votre pâte sur votre plan de travail et la couper en part égale de petit format

Sur chaque petite part, déposez un peu de moutarde ou ketchup, puis coupez chaque saucisses en 4 petits tronçons, les déposer sur chaque petits parts de pâte feuilletée

Mettre un peu d'emmental râpé

Roulez les petites saucisses sur elle-même dans chaque feuilletée

Déposez-les sur une plaque recouverte au préalable d'un papier cuisson

Badigeonnez chaque petits croissants d'oeuf battu *Recettes de Celine*

Enfourner pour 15 à 20 min selon la puissance de votre four

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**