

Bonbons à la saucisse

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée rectangulaire
4 toastinettes de cheddar
4 saucisses de Strasbourg
4 bâtonnets d'emmental
1 oeuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez 4 beaux rectangles de pâte feuilletée.

Déposez 1 tranche de toastinette au centre de chaque rectangle

Entaillez chaque saucisse d'un bout à l'autre en laissant fermé les extrémités
(si les saucisses sont trop grandes par rapport à vos rectangles coupez
un peu les pointes en faisant attention que les bouts restent bien fermé).

Glissez à l'intérieur un bâtonnet d'emmental.

Faire de même avec les autres saucisses.

Déposez chaque saucisse au centre de chaque toastinette,
puis fermez (rouler) les feuilletées.

Pincez les extrémités comme si vous formiez des bonbons,
puis faites des petites entailles sur chaque feuilletées.

Déposez les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Battez l'oeuf entier avec une pointe d'eau et badigeonnez chaque feuilletées.

Enfournez pour 20 min

Vous reste plus qu'à passer à table