

## FEUILLETES AUX SAUCISSES EXPRESS



### Ingrédients pour une vingtaine de feuilletés aux saucisses :

- 10 saucisses de Strasbourg ou knackis
- un rouleau de pâte feuilletée prêt à dérouler
- 1 jaune d'oeuf.

Préchauffez le four 10 min à 200°C (th. 7).

Déroulez la pâte feuilletée.

Déposer une saucisse au bord de la pâte puis enroulez-la. Coupez et réitérez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et des saucisses.

Coupez en tranches pour obtenir des portions d'environ deux centimètres de longueur.

Badigeonnez les tranches de jaune d'oeuf.

Faites cuire 15 min. Servez chaud.

N.B : On peut étaler une couche de moutarde sur la pâte avant d'enrouler la saucisse.