

COURONNE DE SAUCISSES COCKTAIL À LA MOUTARDE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée > 1 Jaune d'oeuf > Graines de Sésame
- 1 Paquet de Saucisses Cocktail > Moutarde

Recette :

- > Etaler la pâte feuilletée
- > Etaler la moutarde sur l'ensemble de la pâte feuilletée
- > Couper des bandes verticales
- > Enrouler une saucisse cocktail sur une bande moutardé
- > Reproduire de rouler les saucisses dans les bandes jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de pâte feuilletée
- > Poser au centre d'une feuille de cuisson ou du papier de cuisson un ramequin allant au four
- > Poser les roulés de feuilletée de saucisses autour du ramequin en les collant les uns aux autres
- > Séparer le jaune d'oeuf du blanc
- > Badigeonner à l'aide d'un pinceau de cuisine la couronne de saucisses cocktail
- (Facultatifs > Parsemer de graines de Sésame blanche et noires)
- > Verser de l'eau dans le ramequin > Enfournier 40min à 180°C
- > Retirer l'eau du ramequin une fois refroidit
- > Repositionner le en y rajoutant une sauce de votre choix
- > Servir Chaud ou froid