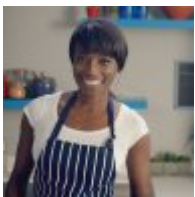


MINI FRIANDS EXPRESS À LA SAUCISSE



Par

Lorraine Pascale

Dans

**Ma cuisine facile au four
by Lorraine**

INGRÉDIENTS :

- 500 g de pâte feuilletée prête à l'emploi
- De la farine pour le fleurage
- 1 œuf fermier battu
- 8 saucisses aux herbes coupées en deux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 petite poignée de feuilles de thym frais


RECETTE :


Pour 16 mini friands

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en un rectangle d'environ 48 x 32 cm.
3. Coupez le grand rectangle en deux dans le sens de la longueur, puis en huit petits rectangles égaux pour obtenir 16 rectangles au total. Badigeonnez une extrémité de chaque rectangle de pâte avec un peu d'œuf battu, posez un morceau de saucisse à l'autre extrémité, puis assaisonnez la saucisse avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu et saupoudrez de feuilles de thym. Roulez la saucisse pour l'envelopper et répétez avec toutes les saucisses. Placez les rouleaux de saucisses au réfrigérateur pendant 20 minutes pour que la pâte raffermisse.
4. Une fois la pâte ferme, retirez les rouleaux de saucisse du réfrigérateur et piquez la pâte à la fourchette. Badigeonnez-les avec le reste de l'œuf battu et enfournez pour 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Retirez du four et laissez refroidir légèrement avant de servir.

+ Vous pouvez remplacer les feuilles de thym par de la sauge, du persil ou du romarin hachés. Pour vous assurer que les saucisses ne s'échappent pas de la pâte pendant la cuisson, vous pourrez retirer leur peau avant de les envelopper de pâte.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 30 minutes

 Facile