



Mini pains saucisse aux saucisses cocktails



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 rouleau de pâte à croissants
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- 8 aucisses cocktail
- 1 œuf (battu)
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame (noir)
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
- 1 cuillère à soupe de sauce aigre-douce
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1/2 cuillerée à thé paprika en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.
- 2.** Déroulez la pâte à croissants et pressez bien les jointures. Badigeonnez-la d'une fine couche de moutarde.
- 3.** Coupez la pâte dans la largeur en bandes d'environ 1 cm. Enroulez les bandes autour des saucisses cocktail.
- 4.** Disposez les pains saucisse sur la plaque et badigeonnez-les d'œuf battu. Parsemez de graines de sésame et enfournez environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 5.** Pendant ce temps, mélangez la mayonnaise avec la sauce aigre-douce, le ketchup et le paprika. Servez la sauce avec les pains saucisse.