Couronne de noël aux petits pains saucisse

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

2 peaux de pâte feuilletée
1 trait d'huile d'olive
600 grammes de mélange de viandes hachées
2 œufs
2 1⁄2 cuillères à soupe de graines de sésame
1 grenade
3 brins de romarin
3 menthe

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte feuilletée et découpez de longues lanières d'une largeur de 4 cm. Coupez chaque lanière en rectangles d'une longueur de 5 cm. Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Au centre, placez un moule rond d'un diamètre de ± 10 cm. Retournez-le et enduisez l'extérieur d'huile.**

2. **Disposez une petite saucisse de viande hachée sur chacune des lanières de pâte feuilletée et enroulez-les. Formez un cercle de petits pains saucisse tout autour du moule. Continuez à ajouter tous les petits pains saucisse.**

3. **Badigeonnez le tout d'œuf battu et saupoudrez de graines de sésame. Laissez cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**

4. **Retirez le moule rond au centre. Placez délicatement la couronne de Noël sur un joli plat ou une planche en bois.**

5. **Garnissez-la de graines de grenade, de romarin et de menthe.**