



Minipains saucisses



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 4 chipolatas (droites ou saucisses de campagne)
- 1 paquet de pâte feuilletée
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 œuf (battu)
- 1 1/2 cuillères à soupe de graines de sésame

Méthode de préparation

- 1.** Coupez chaque chipolata ou saucisse en 3.
- 2.** Coupez la pâte feuilletée en 12 lanières. Badigeonnez-les d'une fine couche de moutarde. Garnissez chaque lanière de pâte feuilletée d'un morceau de saucisse. Enroulez-les. Badigeonnez-les d'œuf et saupoudrez de graines de sésame
- 3.** Disposez les minipains saucisses côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.