



Ingrédients pour 6 pers. :

1 pâte feuilletée (ronde)
3 saucisses (de Strasbourg
ou de Francfort, selon vos
goûts)
1 jaune d'œuf
1 pot de moutarde au miel
Quelques branches de
romarin frais

Variantes :

Vous pouvez utiliser à la
place des saucisses, des
anchois, de la tapenade
verte ou noire, du jambon
cuit, du fromage râpé, etc.
Jetez également un coup
d'œil aux recettes en bas
de page !

- Préchauffez votre four à 220°C.
- Déroulez votre pâte feuilletée. Avec un grand couteau, coupez-la d'abord en 2 parts égales. Puis en 4, et en 8. Puis, coupez chacune des 8 parts en 3 parts égales. Vous aurez ainsi 24 petits triangles.
- Coupez chaque saucisse en 2 puis en 4, puis en 8 parts égales. Vous obtiendrez ainsi 24 petits morceaux de saucisses.
- Placez un morceau de saucisse en haut de chaque triangle. Roulez les triangles de pâte sur eux-mêmes de façon à former des petits rouleaux. Rabattez les bords. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, formez une couronne en disposant les rouleaux côte à côte, bien serrés.
- Dans un bol mélangez le jaune d'œuf avec une c. à soupe d'eau et dorez le dessus des feuilletés au pinceau. Enfournez pour 10 à 12 mn (selon votre four) jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés.
- Dressez, toujours en forme de couronne, sur un plat de service. Mettez la moutarde au miel dans un petit bol au centre. Décorez autour avec les branches de romarin et servez les feuilletés tièdes.



Sortez votre pâte feuilletée au dernier moment. Afin qu'elle ne colle pas trop en la manipulant, ayez les doigts frais ! Si besoin, passez vos mains sous l'eau froide avant de faire vos roulés et faites-les rapidement. S'il fait chaud et que votre pâte est trop molle, n'hésitez pas à la remettre un peu au réfrigérateur pour qu'elle durcisse à nouveau.

