

Saucisses en croûte

Portions : 12 saucisses ~ Préparation : 20 minutes ~ Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients

- 2 feuilles de pâte feuilletée de 25 cm (10 po) de côté
- 12 saucisses à hot-dog
- 12 tranches de fromage mozzarella
- 1 jaune d'oeuf
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Sur un plan de travail, couper chaque feuille de pâte feuilletée en six rectangles égaux.
3. Enrouler chaque saucisse dans une tranche de fromage, puis dans un rectangle de pâte feuilletée.
4. Enfiler les saucisses sur des brochettes de 15 cm (6 po) et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
5. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf et l'eau. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les saucisses en croûte de cette préparation.
6. Faire cuire au four, sur la grille du centre, pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.