



Feuilletés aux saucisses de volaille

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- du fromage en tranche (mozzarella, cheddar ou autre)
- des saucisses fumées (ici ce sont des saucisses de dinde hallal)
- des olives pour la décoration

Préparation :

Dérouler la pâte feuilletée.



Mettre des tranches de fromage sur le dessus. Ici, j'ai utilisé de la mozzarella. Ce fromage coule beaucoup à la cuisson et nuit parfois à la beauté de l'amuse bouche. Changez de fromage si vous souhaitez une meilleure présentation.

Procéder de la même manière pour les feuilletés sans fromage en zappant cette étape bien sûr :)



Mettre une saucisse sur le fromage. Il a fallu que je rajoute un morceau de saucisse afin qu'il

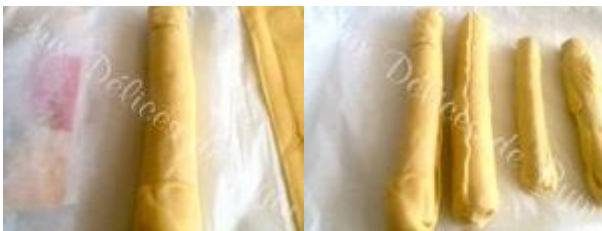


fasse toute la largeur de la pâte feuilletée.

Enrouler le tout et couper dès que la pâte a fait le tour.



Couper des tronçons à l'aide d'un couteau et les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Ici, j'ai fait des dessins sur le dessus des feuilletés mais cela n'a servi à rien car on le voyait plus une fois cuit.



Mettre au four préchauffé au TH 6/7 jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Décorer avec les olives une fois sortis du four et piquer avec un cure-dent. Bon appétit !