

Saucisses en pâte au miel et moutarde

- Les petites saucisses enrobées de pâte au miel et moutarde (Humm!)



Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1 paquet de pâte Pillsbury
- 6 bonnes saucisses de porc
- 1 œuf légèrement battu

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Bien mélanger le miel et la moutarde dans un bol.
3. Étendre les morceaux de pâtes.
4. Bien badigeonner l'intérieur de la pâte avec le mélange de moutarde et de miel.
5. Placer un morceau de saucisses au centre de chaque pâte.
6. Rouler la pâte par-dessus la saucisse.
7. Faites une ou deux incisions sur le dessus de la pâte.
8. Bien badigeonner avec l'œuf.
9. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes!

“

Aujourd'hui, une recette très très simple de saucisses enroulés dans la pâte au miel et moutarde! Un classique...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)