

## Croissants feuilletés aux saucisses cocktail



Apéritifs et amuses bouches

**Facile**

**Pour :** 16 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 15 mn

*Une idée facile et délicieuse pour l'apéro !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de saucisses cocktail
- ketchup ou moutarde
- 1 oeuf pour dorer - facultatif

### Préparation

- 1 Découper la pâte en 16 portions : d'abord en 4 et puis chaque morceau encore en 4.
- 2 Garnir les portions selon votre goût : avec de la moutarde ou du ketchup.
- 3 Déposer sur chaque portion une saucisse.
- 4 Enrouler chaque portion pour former un croissant que vous pouvez dorer à l'oeuf battu.
- 5 Vous pouvez aussi recouvrir les croissants de graines de sésame grillées, de graines de pavot...
- 6 Cuire au four à 220°C (th.7-8) environ 15 minutes.

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)  
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

