

Petits baluchons de saucisse



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

A déguster chaud servi avec une bonne salade du jardin.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 saucisse - fumée de pays

Préparation

- 1 Faites cuire la saucisse pendant 20 minutes dans une eau frémissante.
- 2 Enlevez la peau et mixez-la grossièrement.
- 3 Coupez la pâte feuilletée en 4. Sur chaque triangle, répartissez un peu de saucisse.
- 4 Réunissez les coins du triangle, puis fermez le baluchon.
- 5 Enfournez 15 à 20 minutes à 180°C, thermostat 6 en surveillant.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

