



Collations

## Étoile en pains saucisse

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

500 grammes de saucisses cocktail  
2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi  
2 cuillères à soupe de moutarde  
100 grammes de fromage (râpé)  
1 jaune d'oeuf (battu)

### Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Coupez des lamelles dans la pâte feuilletée de la largeur des saucisses.

Sur chaque lamelle tartinez un peu de moutarde et saupoudrez de fromage râpé.

Enveloppez chaque saucisse dans un morceau de pâte. Avec du beurre graissez une forme à pâtisserie en forme d'étoile et mettez un petit emporte-pièce rond au milieu. Disposez les petits rouleaux de pâte autour mais ne les mettez pas trop près l'un de l'autre car la pâte va encore se dilater pendant la cuisson. Badigeonnez les petits rouleaux avec le jaune d'oeuf battu et enfournez 25 minutes.

**Conseil:** Vous n'avez pas de forme patissiere en etoile ? Alors, avec un crayon, dessinez une etoile sur un morceau de papier sulfurise. Au milieu placez un petit emporte-piece rond et disposez les petits rouleaux autour. Vous pouvez éventuellement renforcer les bords de l'etoile avec de petites tasses ou de petits plats resistants au four.

