



Autre

Pains saucisses authentiques

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour la farce

300 grammes viande hachée (mélangée)
1/2 échalote
1 cuillère à café de flocons de chili
1 cuillère à café d'oregano
1 cuillère à café thym
1 gousse d'ail
1 œuf
huile d'olive
poivre
sel

Pour la pâte

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 jaune d'œuf
farine

Méthode de préparation

Hachez finement l'échalote et écrasez le morceau d'ail épluché jusqu'à la pulpe. Faites revenir l'échalote dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive pendant quelques minutes. Ainsi vous obtenez un goût délicieusement doux. Ajoutez l'ail écrasé.

Mélangez le haché avec l'œuf, l'échalote, l'ail et les épices. Salez et poivrez à votre goût.

Préchauffez le four à 190°C. Roulez un peu la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Coupez dans la pâte des rectangles égaux d'environ 10 x 8 cm. Répartissez le haché sur les rectangles de pâte. Faites-en une saucisse et roulez chaque feuille de pâte autour du mélange de haché.

Déposez les pains saucisses sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu. Cuisez les petits pains environ 25 minutes dans le four préchauffé à 190°C.

Ustensiles de cuisine

Four

