



Plats d'accompagnement

Autre

Pains saucisse aux champignons et halloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de champignons de Paris (en tranches)

1 gousse d'ail (pressée)

1 échalote (ciselée)

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi

1 cuillère à soupe de moutarde (forte)

4 cuillères à soupe de mayonnaise

30 grammes de parmesan (râpé)

120 grammes halloumi

8 saucisses de Francfort

1 œuf (battu)

ketchup

beurre

poivre

sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'échalote avec l'ail dans du beurre. Ajoutez les champignons et cuisez jusqu'à ce que toute l'humidité soit disparue. Salez et poivrez. Coupez l'halloumi en lamelles de 5 cm de long sur 1 cm de large.

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y 8 rectangles de 6 X 10 cm. Sur chaque plaque de pâte déposez une petite saucisse et une lamelle d'halloumi. Ajoutez le long un peu de champignons puis roulez le tout. Déposez les pains saucisse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les avec l'œuf, saupoudrez le parmesan râpé et enfournez 20 minutes.

Incorporez la moutarde à la mayonnaise. Servez les pains saucisse avec du ketchup et de la mayonnaise-moutarde.

Ustensiles de cuisine

Four

