



Autre

Pain-saucisse en forme de S

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 poivron rouge (coupé en petits dés)
400 grammes viande hachée (mélangé)
1 jaune d'oeuf (battu)
1/2 oignon (finement ciselé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Déroulez la pâte feuilletée.

Avec les mains mélangez l'oignon et les dés de poivron au haché.

Déposez le haché en forme de boudin allongé au centre de la pâte feuilletée.

Déposez le haché en forme de boudin allongé au centre de la pâte feuilletée.

Déposez le rouleau en forme de S sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Prenez une petite brosse ou un pinceau et badigeonnez le rouleau avec le jaune d'oeuf.

Enfournez le painsaucisse à 180 °C durant 30 minutes. Votre pain-saucisse est prêt !

Ustensiles de cuisine

Four

