



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Mini roulés saucisse

Pour 4 personnes | Très facile

23 min | **1.13€** La portion (prix indicatif)



L'incontournable des apéros !

Recette pour 24 mini roulés.

Se mangent aussi bien froids ou tièdes, accompagnés (ou non) d'une sauce (moutarde à l'ancienne, sauce ketchup/mayo).

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **4 pièce** de Knacki original
- **10 g** de Beurre doux
- **1 pincée** de Fleur de sel

Étapes de préparation



Préparation : 8 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle de la longueur d'une saucisse (ou deux si vous doublez la recette) sur 3 mm d'épaisseur.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer la pâte au frais 30 minutes.
- 2 Après 30 minutes, ou si vous avez choisi une pâte prête à l'emploi, préchauffez le four à 210°C en chaleur traditionnelle. Préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

- 3** Essuyez 4 saucisses avec de l'essuie-tout pour enlever le jus.
Placez une saucisse à l'extrémité de la pâte. Roulez la pâte autour. Quand la pâte se rejoint, humidifiez le bord avec de l'eau pour souder. Coupez la pâte et appuyez bien sur la jointure. Ne mettez pas trop de pâte autour de la saucisse : une seule épaisseur suffit, sinon les roulés vont être trop bourratifs.
Procédez de la même façon pour le reste des saucisses.
- 4** Coupez les boudins en mini roulés de la taille d'une phalange environ.
Placez-les sur la plaque de cuisson en les espaçant.
Badigeonnez le dessus avec du beurre fondu et ajoutez sur chacun des roulés une pincée de fleur de sel.
- 5** Enfournez à 190°C, 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les roulés soient gonflés et bien dorés.
Laissez refroidir quelques minutes sur une grille avant de déguster. Se mangent aussi bien froid ou tiède, accompagnés (ou non) d'une sauce (moutarde à l'ancienne, sauce ketchup/mayo).