

Saucisses feuilletées au sésame

pour 30 pièces environ

- 6 saucisses de Strasbourg
- 200 g de pâte feuilletée
- Une cuillère à café de graine de sésame
- Un jaune d'œuf, une pincée de sel.



Servir: Servez chaud en apéritif, avec un peu de moutarde, et un verre de bière.

Variation

Changez les graines de sésame contre des grains de pavot.

- Préchauffez votre four à 180°.
- Etalez la pâte feuilletée, et enrôlez chaque saucisse avec un morceau de pâte, en prenant soin de bien souder la jointure.
- Badigeonnez les de jaune d'œuf battu avec le sel, à l'aide d'un pinceau. Disposez les graines de sésame par-dessus. Coupez chaque saucisse en 5 morceaux.
- Disposez les morceaux sur une plaque anti-adhésive. Enfournez pour 15 minutes.

Conseils

Aucune difficulté, vous pouvez faire cette recette avec des enfants.