Saucisse en chemise

Recette de V-ZUG SA

Préparation	15 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	16
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

1 pâte feuilletée, ronde, env. ∅ 32 cm

4 saucisses de Vienne

Couper la pâte feuilletée en 16 triangles de même taille. Couper les saucisses en 4 morceaux de même taille.

Mettre un morceau de saucisse sur le côté le plus court de chaque triangle de pâte feuilletée. Rouler les triangles depuis le morceau de saucisse vers la pointe pour former un croissant.

Disposer les petits croissants sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner dans l'espace de cuisson, à froid. Cuire.

Cuisiner pro pâte feuilletée 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019