

FEUILLETÉS AUX SAUCISSES







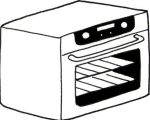
Ingrédients :

			
1 pâte feuilletée	4 saucisses de Strasbourg	Du concentré de tomates	1 jaune d'oeuf

Ustensiles :

					
1 plaque	Du papier cuisson	1 couteau	1 bol	1 pinceau	1 four

Préparation :

1		Étale la pâte et tartine-la de concentré de tomates.
2		Enroule chaque saucisse de pâte feuilletée.
3		Coupe les petits feuilletés.
4		À l'aide du pinceau, applique un peu de jaune d'oeuf sur chaque feuilleté (cela donne du brillant).
5		Fais cuire 15 minutes à 180°C.