

SAUCISSON EN CROÛTE

Simone Baudat, Romanel

*1 saucisson
500 gr. de pâte brisée,
feuilletée ou à pain
1 œuf*

Cuire le saucisson 15 minutes dans de l'eau frémissante. Le peler.

Abaisser la pâte. Enrouler le saucisson de façon à ce que la partie la plus épaisse de la pâte (jointure) se trouve dessous.

Dorer à l'œuf et faire cuire à four moyen environ 20 minutes.

Peut être servi chaud ou froid.

