FEUILLETÉS AVEC NOTRE SENSATIONAL BRATWURST

8 PORTIONS | 40 MIN | MOYENNE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

4 tranches de pâte feuilletée

Quelques càs de lait végétal (ou 1 œuf)

2 càc de graines de sésame noir et blanc

2 càs de sauce teriyaki

1 càs de sauce sriracha

1 càc de moutarde grossière

Huile de cuisson

Prépare ces délieux feuilletés avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet pour un apéro convivial en famille ou entre amis !

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four et cuire les Sensational saucisses

Préchauffer le four à 190°C. Faire revenir les saucisses dans un peu d'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retire-les de la poêle et laisse-les refroidir. Mettre les pâtons les uns sur les autres et étalez-les un peu plus loin pour qu'une saucisse tienne dessus.

2. Rouler la pâte feuilletée autour de la saucisse

Rouler une feuille de pâte feuilletée autour de chaque saucisse. Sceller la fermeture avec un peu d'eau. Dépose-les fermeture vers le bas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf battu ou de lait et saupoudrer de graines de sésame.

3. Cuire au four

Les faire cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien cuite. Mélanger le teriyaki avec la sriracha et la moutarde.

4. Couper les rouleaux en quartiers et servir

Laisse les rouleaux refroidir légèrement et coupe-les en quartiers. Servir avec la sauce. Tu as maintenant une délicieuse recette pour ton buffet de brunch ou tout simplement une délicieuse collation pour égayer ta journée !

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR