Saucisses feuilletées

Ingrédients :

* 1 bloc de pâte feuilletée
* 2 cuillères à soupe rases de farine pour le plan de travail
* 1 plaque de four
* 6 saucisses de Strasbourg

Recette :

1. Etale la pâte feuilletée en un grand rectangle sur le plan de travail fariné.
2. Coupe chaque saucisse en 4.
3. Coupe 24 petits rectangles dans ta pâte (6 lanières en longueur que tu partages en 4 en largeur).
4. Dépose un morceau de saucisse à chaque extrémité dans le sens de la hauteur de tes rectangles et roule-les sur eux-mêmes en pressant pour les souder.
5. Répartis-les sur la plaque du four légèrement farinée et demande à un de tes parents de les cuire au four à 210°c (th7) durant 10 min.
6. Ils sont tous gonflés et dorés.