ROULEAUX DE SAUCISSES EN CROÛTE

INGRÉDIENTS

8 PORTIONS

42 MIN

INTERMÉDIAIRE

4 paquets de Sensational Saucisse Mexican Style Garden Gourmet

4 tranches de pâte feuilletée

quelques cuillères à soupe de lait végétal (ou 1 œuf)

2 cuillères à café de graines de sésame noir et blanc

2 cuillères à soupe de sauce teriyaki

1 cuillère à soupe de sauce sriracha

1 cuillère à café de moutarde gros grains

huile de friture

Laissez-vous tenter par ces rouleaux de saucisses en croûte véganes et épicées, et testez sans plus attendre cette recette au délicieux goût de notre Sensational Saucisse!

PRÉPARATION

1. Cuisson des saucisses

Préchauffez le four à 190°C. Faites revenir les saucisses dans un peu d'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Sortez-les de la poêle et laissez-les refroidir. Déroulez les tranches de pâte feuilletée de manière à ce qu'une saucisse tienne dessus.

2. Enrobage avec la pâte feuilletée

Roulez chaque saucisse dans une tranche de pâte feuilletée. Fermez les bords avec un peu d'eau. Déposez les rouleaux "bords vers le bas" sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez d'œuf battu ou de lait et saupoudrez de graines de sésame.

3. Cuisson au four

Faites-les cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite. Mélangez la sauce teriyaki avec la sriracha et la moutarde.

4. Préparation finale

Laissez les rouleaux refroidir légèrement et coupez-les en quartiers. Servez avec la sauce. Vous avez maintenant une délicieuse recette pour votre buffet de brunch ou tout simplement une délicieuse collation pour pimenter votre journée !

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR