

INGRÉDIENTS

2 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
noires et blanches

2 cuillères à soupe de sauce teriyaki

1 cuillère à soupe de sauce sriracha

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
huile de friture



8 PORTIONS



42 MIN



INTERMÉDIAIRE

Si vous voulez profiter de nos roulés de saucisses végans traditionnel ou épicés, c'est votre chance! Profitez du goût de notre Sensational Saucisse Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1.

Préchauffez le four à 190 ° C.

Faites frire 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.

Disposez les morceaux de pâte et étalez-les un peu plus loin pour qu'une saucisse tienne sur le dessus.

2.

Roulez chaque saucisse dans une tranche de pâte feuilletée.

Fermez le roulé avec un peu d'eau.

Placez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez d'œuf battu ou de lait et saupoudrez de graines de sésame.

3.

Cuire au four environ 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et prête. Mélangez le teriyaki avec la sriracha et la moutarde.

4.

Laisser refroidir un peu les rouleaux et les couper en quartiers. Servir avec la sauce. Vous avez maintenant une délicieuse recette pour votre brunch ou tout simplement une délicieuse collation pour pimenter votre journée!

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)