

Madrange

— DEPUIS 1924 —



Roulés croustillants aux saucisses cocktail



6 PERS.



25 MIN

jow



Ingrédients

- 3 feuilles de brick
- 30 saucisses cocktail Madrange
- 6 cuillères à soupe de fromage frais
- 3 cuillères à café de moutarde



Préparation

- Préchauffez le four à 200°C. Dans un bol, mélangez : le fromage frais et la moutarde.
- Détachez délicatement les feuilles de bricks de leur papier puis coupez-les en bandes de la largeur des saucisses.
- Étalez le mélange fromage frais / moutarde sur chacune des bandes.
- Disposez une saucisse cocktail par bande de feuille de brick, puis enroulez-la autour de la saucisse. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Disposez les roulés sur une plaque allant au four. Si vous le souhaitez, badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive, puis enfournez 10 minutes à 200°C.
- Une fois bien dorés, sortez les roulés croustillants du four. Laissez légèrement tiédir avant de déguster, c'est prêt !

Lien vers la vidéo :

