



Feuilletés de saucisson vaudois IGP

Ingrédients

 4-5 pers.

- 1 Saucisson vaudois IGP
- 1 Paquet de 2 pâtes feuilletées (réfrigérées)
- 1 Œuf
- + Moutarde, graines de sésame

Préparation

- 1 Préparez votre four en le chauffant à 200 °C (ou à 180 °C pour un four ventilé).
- 2 Faites cuire le Saucisson vaudois IGP dans de l'eau frémissante pendant 40 minutes. Une fois cuit, retirez-le de l'eau et laissez-le refroidir sur le côté.
- 3 Une fois refroidi, coupez le Saucisson vaudois IGP en fines lamelles. Enrobez chaque lamelle avec de la moutarde et disposez-les sur la pâte feuilletée.
- 4 Refermez la pâte autour des lamelles de Saucisson vaudois IGP et pincez les bords pour sceller. Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis ajoutez quelques graines de sésame pour un peu de croquant.
- 5 Faites cuire au four pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée et croustillante.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.
-  Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.
-  Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

