



Saucisson vaudois IGP en manteau

Ingrédients



2-3 pers. (12 pièces)

- 1 Saucisson vaudois IGP (400 g)
- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail
- 400 g Epinards en branches
- 300 g Pâte feuilletée
- 1 Œuf
- + Farine
- + Beurre
- + Sel, poivre, muscade

Préparation

- 1 Hacher fin l'oignon et l'ail, rissoler légèrement dans le beurre, ajouter les épinards triés et lavés et les étuver quelques minutes.
- 2 Assaisonner avec sel, poivre, un peu de muscade, réserver et laisser refroidir.
- 3 Abaisser un rectangle de pâte feuilletée sur la table farinée.
- 4 Garnir avec les épinards et poser au milieu le saucisson pelé.
- 5 Emballer dans la pâte en collant les bords au blanc d'œuf.
- 6 Décorer évent. avec des fleurons coupés dans la chute de pâte.
- 7 Dorer au jaune d'œuf et compter 40 minutes de cuisson dans le four préchauffé à 220 °C. Servir chaud avec de la salade.

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.

