

Roulés de merguez



Ingredients

5 merguez
1 pâte feuilletée
1 œuf

Recette

Faire cuire les merguez sur une poêle. Ensuite, découper la pâte feuilletée en bandes afin d'y enrouler les saucisses, découper la préparation en morceaux de trois cm environ. Battre l'œuf dans un bol et en badigeonner les roulés. Cuir au four à la puissance 6 environ 20 - 30 minutes. Déguster avec vos amis!

Astuce

Pour que les saucisses n'éclatent pas, avant de les cuire, piquer-les avec une fourchette.

Informations de la recette

- > Temps de préparation : 15 Min
- > Temps de cuisson : 25 Min
- > Temps de repos : Aucun
- > Difficulté : Très facile
- > Prix : 5€
- > Végétarien : Non