

MIGNARDISES SAUCISSES-PRUNEAUX

Août 2010 (Mis à jour en septembre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 24 saucisses cocktail
- ★ 1 œuf
- ★ 12 gros pruneaux dénoyautés
- ★ 6 tranches fines de poitrine fraîche
- ★ Moutarde forte
- ★ Graines de sésame (Facultatif)
- ★ Graines bleues de pavot (Facultatif)
- ★ Piment d'Espelette moulu (Facultatif)

Ustensiles : Bol, Pinceau alimentaire, Pique-olives en bois

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,90 € (soit 1,23 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes. Etaler la pâte feuilletée, la couper en bandes ayant pour largeur la longueur d'une saucisse. Pour la moitié des saucisses, les badigeonner de moutarde, et les enrouler une par une avec la pâte, humecter l'extrémité et bien souder avec les doigts. Placer les mignardises sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Diluer dans un bol le jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau, badigeonner les feuilletés avec ce mélange au pinceau (On peut alors parsemer la surface avec des graines de sésame ou de pavot, le piment moulu). Mettre au four pour 25 minutes.

Pendant ce temps, farcir chaque pruneau avec les saucisses restantes. Couper les tranches de poitrine en deux dans le sens de la longueur. Enrouler chaque pruneau avec une lanière de poitrine et fixer avec un pique-olive. Enfourner pour 10 minutes sur la plaque. Servir avec de la moutarde forte et de la mayonnaise.

 Ces **mignardises** sont à consommer chaudes ou tièdes à l'apéritif.

Boisson :

Toutes boissons apéritives alcoolisées (*) ou non.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.