



Saucisse feuilletée au Beaufort

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 belles saucisses aux herbes
- 360 g de pâte feuilletée (ou deux rouleaux)
- 60 g de graines de sésame
- 120 g de Beaufort
- 1 jaune d'œuf

Pour la sauce

- 1 jaune d'œuf
- 2 c à s de Savora
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- sel, poivre
- ¼ de botte de cerfeuil

1. Préchauffer le four à 200° C.
2. Couper les saucisses en deux dans la longueur. Tailler 100 g de Beaufort en 12 tranches fines. Râper les 20 g restant.
3. Découper 12 carrés dans la pâte feuilletée
4. Enrouler chaque demie saucisse dans une tranche fine de Beaufort.
5. Les placer sur les carrées de pâte feuilletée et refermer les bords.

6. Badigeonner de jaune d'oeuf au pinceau et saupoudrer de graines de sésame dorées et de Beaufort râpé.
7. Les espacer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
8. Enfourner pendant 25 minutes. La pâte feuilletée doit être bien dorée et le Beaufort bien fondu.

Faire la sauce

1. Fouetter le jaune d'oeuf avec la Savora dans un saladier.
2. Monter à l'huile petit à petit. Saler et poivrer.
3. Servir les saucisses feuilletées sur un grand plat de service avec un pot de sauce au milieu.
4. Décorer de pluches de cerfeuil.