 **Palmiers à la saucisse**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/palmiers-a-la-saucisse-p1050755-r.jpg)

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **- 4** [**saucisses de Strasbourg**](https://recettes.de/saucisses-de-strasbourg) **- 1 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde) **- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Si vous voulez préparer la préparer vous même voici la [**pâte feuilletée escargot**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).  
Autrement une bonne pâte au beurre du commerce fera l'affaire!

Mixer finement les saucisses coupées en morceaux avec la moutarde et le fromage râpé.  
Étaler la pâte feuilletée et la tartiner de ce mélange.  
Rouler la pâte en serrant au maximum, jusqu'au centre de l'abaisse.  
Tourner la pâte et recommencer à rouler l'autre côté jusqu'au centre.  
Déposer le boudin au frais pour laisser la pâte se raffermir.  
Lorsque le rouleau est ferme, couper des rondelles de pâte et les déposer à plat sur la plaque en les espaçant pour les laisser s'étaler.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
Déguster chaud.