

**Feuilletés apéritif à la saucisse**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/feuilletes-aperitif-a-la-saucisse-p1230109-r.jpg) **Pour 36 pièces environ**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 2 grosses càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 50 g  de** [**Comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 4 saucisses** [**Knacks**](https://recettes.de/knack) **bio**  
**- 1 œuf**

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

Dérouler la pâte feuilletée, retirer les 2 extrémités arrondies  
Partager la pâte en 2.   
Battre l'œuf à la fourchette dans une tasse.  
Sur la première abaisse, déposer un trait épais de moutarde.  
Parsemer de la moitié du fromage.  
Déposer 2 saucisses.  
Badigeonner les extrémités avec l'œuf, à l'aide d'un pinceau.  
Rouler la pâte en serrant pour enfermer les saucisses.  
Serrer le rouleau dans un papier cuisson.  
Recommencer avec la deuxième moitié de pâte.  
Mettre les 2 rouleaux au congélateur pour 20 minutes.  
Lorsque les rouleaux sont bien froids, les dorer de nouveau sur tous les côtés.  
Les découper en tronçons d'un centimètre environ et les déposer sur la plaque  
en les espaçant un peu.  
Les enfourner pour 20 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.  
Pendant la cuisson, étaler les chutes de pâtes  
badigeonner d'œuf battu et saupoudrer de fromage râpé.  
Couvrir d'un autre morceau de pâte, les écraser un peu au rouleau avant de les découper et de les torsader.  
Faire cuire pendant 15 minutes environ.