

Feuilletés roulés à la merguez

Toile Silpat®



Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 400 g de merguez
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 œuf
- Sel
- Poivre du moulin
- Muscade
- 1 cuillère à soupe d'origan sec
- 2 cuillères à soupe de persil
- 80 g de chapelure

Décor:

- 1 œuf battu
- Des graines de pavot

Hacher l'ail et l'oignon (Au Cook'in).

Ajouter la chair des merguez sans le boyau.

Ajouter le reste des ingrédients, mélanger et mixer quelques secondes à vit 5/6.

Préchauffer le four à 200°C.

Placer la toile Silpat sur la plaque alu perforée.

Détailler 3 bandes dans la pâte feuilletée.

Former 3 boudins avec la farce, placer sur la pâte et fermer en roulant.

Couper des tronçons de 2 cm de large, poser sur la toile Silpat.

Badigeonner à l'œuf et parsemer de graines de pavot.

Cuire 15 à 20 min à 200°C.