

# Comment faire des feuilletés au merguez ?



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



<b>Temps Total : 35 min</b>	
<b>Préparation : 15 min</b>	<b>Cuisson : 20 min</b>

[Voir le site](#)

## Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 4 merguez
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs du mélange [Fumé](#) ou [Piquante](#)

## La Petite Histoire

Voilà un amuse-bouche simple à réaliser et qui part comme des petits pains tellement que c'est bon !

Personnellement, je l'aime légèrement relevé. Pour faire ressortir un côté plus épicé, je saupoudre les merguez d'une pincée du mélange [Fumé](#) ou [Piquante](#) avant de les enrouler dans la pâte feuilletée.

En entrée ou en apéro, ces feuilletés aux merguez raviront petits et grands.

*... Épicément Jeanne*

# Préparation

- Piquer les merguez à l'aide d'une fourchette. Les cuire dans une poêle avec un peu de matière grasse. Lorsque les Merguez sont cuites, les sortir du feu et saupoudrer les du mélange Fumé ou Piquante.
- Dérouler la pâte feuilletée et couper 4 bandes. Une fois les merguez refroidies, enrouler chacune dans 1 bande de pâte feuilletée. Fermer les rouleaux e pâtes avec un peu d'eau. Couper les en tronçons de 1,5 cm et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé
- Dans un bol, battre le jaune d'œuf avec une fourchette. A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner les feuilletés du jaune d'œuf.

# Cuisson

- Préchauffer le four à 180 degrés. Enfourner et laisser cuire à four chaud 16 minutes environ tout en surveillant.
- Servez les mini rouleaux sur des pics