

Saucisson en croûte



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	150 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	200 Gramme
2210	Saucisson à l'ail cuit fumé VPF 1 kg	700 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	1 Kilo
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0.05 Litre
	Sel	-
	Poivre	-

Etapas de préparation

- 1 Faire cuire la brunoise. Assaisonner (sel, poivre). Laisser refroidir.
- 2 Détailler les plaques de feuilletage à la dimension du saucisson. Retirer la peau des saucissons. Disposer en premier sur le feuilletage les tranches de cheddar puis la brunoise de légumes et enfin le saucisson. Refermer l'ensemble et dorer. Faire une cheminée afin de permettre l'évacuation de l'humidité.
- 3 Cuire le saucisson au four mixte à 190°C puis finir au four sec. Laisser reposer 5 minutes puis trancher. Disposer sur assiette.