



BÛCHETTES FEUILLETÉES A LA CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 400 grammes de choucroute cuite
- 400 g de pâte feuilletée
- 4 saucisses de Strasbourg
- 100 g de lardons fumés
- 1 œuf
- Farine, moutarde
- Salade (mâche, endive, tomates)
- Vinaigrette

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes
- 4 personnes

01 Préchauffez le four à 220 °C. Etalez la pâte et découpez 4 abaisses rectangulaires de 10 x 15 cm environ. Faites revenir les lardons et laissez refroidir

02 Sur chacune des abaisses, disposez un lit de choucroute puis une saucisse de Strasbourg et badigeonnez légèrement de moutarde. Répartissez les lardons refroidis

03 Roulez en bûchette, soudez les bords d'un pincement et dorez à l'oeuf battu. Enfourez les bûchettes avec la soudure en-dessous et faites cuire environ 25 minutes

04 Pendant ce temps, préparez une salade de saison pour accompagner les bûchettes, puis servir avec une moutarde Alélor

La Maison de la Choucroute - LE PIC
67 210 MEISTRATZHEIM
03 88 69 54 95
lamaisondelachoucroute@lepic.fr

