Petits strudels de saucisse à la feta

Mon choix.

Durée totale: 35 min

Temps actif: 20 min

Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

2	saucisses à rôtir de porc suisse (env. 260 g en tout)
0.5 bottes	origan
3 cs	purée de tomates
80 g	fromage frais suisse de type feta
	poivre noir du moulin
50 g	beurre
2 tranches	pain de mie
1 paquet	pâte à strudel (4 abaisses)

Valeurs nutritives

1 Stück enthält ca.:

68	kcal
3 g	de protéines
3 g	de glucides
5 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Conseil

La purée de tomates peut être remplacée par de l'ajvar, un caviar de poivrons et d'aubergines très apprécié de la cuisine des Balkans.

Préparation

1. Presser la chair des saucisses hors de leur boyau et la mettre dans une terrine.

2. Hacher l'origan. L'incorporer à la chair à saucisse, de même que la purée de tomates. Ajouter le fromage en l'émiettant entre les doigts, poivrer généreusement et bien mélanger.

3. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Enlever la croûte du pain de mie et couper chacune des tranches en quatre lanières de taille égale.

Viande Suisse

Mon choix.

4 Badigeonner une feuille de pâte à strudel avec du beurre, la recouvrir d'une deuxième feuille et beurrer cette dernière également. Répéter l'opération avec les deux abaisses restantes. Aligner quatre lanières de pain au niveau du bord inférieur de chaque duo de pâtes. Répartir la préparation à base de chair à saucisse sur le pain de mie et enrouler les feuilles de pâte. Couper chaque rouleau en 12 petits tronçons et les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

5 Faire cuire les strudels de saucisse à mi-hauteur du four préchauffé à 180° C en chaleur tournante (à 200° C en chaleur supérieure/inférieure) pendant env. 15 minutes.