



Petits strudels de saucisse à la feta



La différence est là.

 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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.