

Feuilleté de Francfort en Damier

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|--------------|
| - SAUCISSE(S) DE FRANCFORT | 6-8 |
| - PATE FEUILLETEE | 1 |
| - GRUYERE RAPE | un peu |
| - KETCHUP | 1 c à soupe |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - CURRY | 1/2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Étalez la pâte et coupez-la en carré de la largeur de vos saucisses.
- Nappez le fond de la pâte avec le ketchup et le gruyère râpé puis déposez les saucisses.
- Répartissez le reste de pâte sur les saucisses pour former un damier.
- Mélangez la moutarde avec le curry puis nappez-en la pâte.
- Enfournez pendant 12-15 minutes.
- Servez sans attendre.

