Mini-croissants à la saucisse

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15



Ingrédients :

- *1 pâte brisée*
- *2 grosses cuillères de Moutarde à Knacks Alélor*
- *4 knacks (saucisses de Strasbourg)*
- *un jaune d'oeuf*

Etapes :

- Étaler la pâte brisée sur un plan de travail. La tartiner de moutarde. Couper cette pâte en 16 parts égales.
- Couper chaque knack en 4 et en disposer un morceau sur chaque triangle de pâte. Rouler le triangle autour du morceau de knack.
- Disposer les croissants sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé (ou d'un tapis en silicone), en les espaçant.
- À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner les croissants de jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau.
- Passer au four à 210°C pendant environ 15 minutes.