

Feuilletés à la saucisse façon cheeseburger au Brugge d'Or

Ingredienten:

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 oignon, nettoyé
- 2 gousses d'ail, nettoyées
- 1 filet d'huile d'olive
- 250 g de hachis
- 2 càs de persil haché
- 1 petite cuillère de romarin séché
- 1 œuf, battu
- 4 càs de chapelure
- 4 feuilles de pâte feuilletée carrée
- 4 tranches de Brugge d'Or
- 1 jaune d'œuf, battu avec un filet de lait

Préparation:

1. Hachez finement l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
2. Mélangez le hachis avec le mélange d'oignon et d'ail, le persil, le romarin, l'œuf battu et la chapelure.
3. Préchauffez le four à 200 °C (air chaud).
4. Étalez une pâte feuilletée. Disposez-y une fine couche de hachis sur le côté droit, tout en restant à +/- 1 cm du bord. Enroulez une tranche de Brugge d'Or et placez-la au milieu du hachis. Recouvrez-la entièrement de hachis, et veillez à ce que le fromage soit complètement entouré de hachis. Badigeonnez le centimètre restant du mélange de jaune d'œuf et de lait. Rabattez le côté gauche de la pâte sur le hachis et pressez les bords ensemble à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez le dessus du mélange de jaune d'œuf et de lait. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients.
5. Disposez les feuilletés à la saucisse sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Enfourez pour 20 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

4 personen
40 min
Plat principal
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/feuilletes-la-saucisse-facon-cheeseburger-au-brugge-dor>