

Saucissons neuchâtelois en croûte

Ingrédients

Pour 4 personnes

papier sulfurisé
film transparent

pâte:

75 g de beurre, froid, coupé en morceaux

225 g de farine

½ cc de sel

250 g de séré mi-gras

(ou une pâte à gâteau au beurre prête à l'emploi)

marinade:

2 gousses d'ail, pressées

2 cc de moutarde

1 cs de lait

2 saucissons neuchâtelois

4 fines tranches de jambon,

1 jaune d'oeuf battu avec 1 cc de lait



Préparation

Préparation: 45 minutes

Prêt en 45 minutes

1. Pâte: mélanger la farine, le lait et le sel dans un bol. Ajouter le beurre froid et travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Former un puits et y mettre le séré.
2. Former une boule de pâte, sans pétrir. Envelopper dans du film transparent et placer 30 min au réfrigérateur.
3. Pocher les saucissons 15 min à l'eau légèrement frémissante, réserver.
4. Marinade: mélanger tous les ingrédients.
5. Abaisser la pâte en un rectangle de 48 x 34 cm sur un plan légèrement fariné. Couper en deux, égaliser les bords et badigeonner d'eau.
6. Badigeonner les saucissons de marinade, les enrouler chacun deux tranches de jambon, les poser sur les rectangles de pâte, envelopper, puis torsader les extrémités. Déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Dorer au jaune d'oeuf et cuire env. 30 min au bas du four préchauffé à 220 °C.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 925 kcal; protéines: 37 g; lipides: 68 g; glucides: 44 g.