

« Sushi-sse » pour l'apéro

Il faut :

- Pâte feuilletée rectangulaire ✓
- Saucisses de vienne ✓
- Concombre ✓
- Mozzarella ✓
- Pesto vert ✓

25 min. de préparation + 25 minutes de cuisson
Préchauffage du four à 180° en chaleur tournante

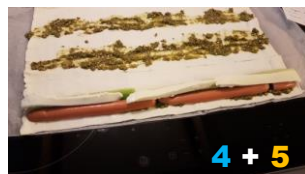


C'est parti :

- 1 - Couper les saucisses en **4** - dans le sens de la longueur
- 2 - Couper des lamelles de concombre et de mozz. de la même taille que les saucisses
- 3 - Couper la pâte en **3** - dans le sens de la longueur
- 4 - Etaler un ruban de pesto le long d'un bord de chaque tiers de pate
- 5 - Disposer une lamelle de chaque sorte pour garnir la pâte
- 6 - Rouler
- 7 - Couper des « Sushi-sse » d'env. 3 cm (= 3 doigts d'enfants) 😊
- 8 - Disposer à plat sur une plaque
- 9 - Enfourner au milieu du four 25 min. 🎵

Servir :

- Laisser refroidir
- Disposer dans un bol (peut être agrémenté d'une sauce dip)
- SE REGALER ET BOIRE UN VERRE !! 🍸



Retrouvez + d'activités sur :

