

## Friands



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>10 min</b>
Cuisson	<b>10 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

## Ingrédients

pour Friands

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 8 tranches de fromage fondu
- 6 saucisses de Strasbourg
- 1 oeuf
- un peu de farine

## Préparation

pour Friands

- 1** Préchauffez votre four th. 7 (210°C).
- 2** Saupoudrez un peu de farine sur votre table de travail et déroulez la pâte feuilletée. Découpez des carrés de 7 cm.
- 3** Au centre de ces carrés, posez une tranche de fromage fondu et quelques rondelles de saucisse.
- 4** Pliez de façon réaliser des petits rouleaux et mouillez le dessus avec un peu d'eau.
- 5** Disposez les friands sur la plaque du four. Fouettez l'œuf dans un bol et étalez un peu d'œuf sur chaque tranche.
- 6** Laissez cuire 10 min au four.