

Mini roulés au fromage et saucisse fumée



Temps de préparation : 10 minutes
Prêt en : 20 minutes
Portions : 8

Ustensiles :

Planche à découper
Petit couteau
Ciseaux à bouts ronds
Plaque à pâtisserie

Ingrédients :

1 paquet (8 oz) de croissants réfrigérés
4 saucisses à hot dog
4 tranches *Singles*
Moutarde, ketchup, salsa ou sauce à pizza
Primo pour les trempettes

Tout d'abord :

Fais chauffer le four à 350 °F.

Étapes faciles :

- 1 Coupe les triangles à croissant en deux pour obtenir 16 petits triangles.
- 2 Tranche les saucisses en deux sur la longueur puis de biais pour obtenir 4 morceaux par saucisse.
- 3 Découpe chaque tranche *Singles* en 4 bandes.
- 4 Dépose 1 morceau de saucisse et 1 bande de *Singles* sur chaque triangle. Enroule et scelle avec les doigts en laissant dépasser un bout de saucisse à l'extrémité.
- 5 Fais cuire au four à 350 °F sur une plaque à pâtisserie non graissée pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les roulés soient dorés. Sers avec les sauces à trempette.

