

# Roulés à la saucisse et aux épinards

Ingrédients pour 2 à 3 personnes

450 g de chair à saucisse  
200 g d'épinards frais ou en conserve  
1 rouleau de pâte à croissant  
Fromage frais (style sylphide, etc...)  
Parmesan râpé  
Lait

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C(Th.6)

Faites bouillir une casserole d'eau salé et plongez y les épinards frais pendant 5 min, égouttez les bien.

Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen.

Cuire la chair à saucisses, en l'égrainant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.

Ajoutez les épinards dans la poêle et poursuivre la cuisson quelques minutes

Ouvrez le rouleau de pâte à croissants et déroulez la pâte en prenant soin de ne pas détacher les pointillés.

Pressez légèrement la pâte avec un rouleau à pâtisserie afin de former un grand rectangle.

Au centre du rectangle, étalez le fromage frais délicatement, et répartissez le mélange de chair de saucisses, puis parsemez d'un peu de parmesan

Fermez le rectangle afin de faire un boudin

Taillez le rouleau en tronçons.

Déposez les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson

Badigeonnez chaque petits boudin d'un peu de lait et éparpillez d'un peu de parmesan

Enfournez 18 à 20 min jusqu'à ce que les petits boudins soient bien dorés