



Mini Rouleau Aux Saucisses

Sosisli Mini Rulo



1 sachet de levure instantanée
Un demi-verre d'eau tiède
1 cuillère à café de sucre
1,5 tasses de lait chaud
1 blanc d'œuf
1,5 thé tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
5 morceaux de saucisse
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de pâte de tomate
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait

Faites fondre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Rajoutez du lait, du blanc d'œuf, de l'huile du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.

Couvrez la pâte obtenue. Laissez reposer dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Faites cuire les saucisses coupés en demi-cercle dans l'huile pendant 5 minutes. Puis rajoutez de la pâte de tomate et du sel.

Quand l'odeur de la pâte de tomate disparaît, rajoutez les tomates épluchés et coupé en petit morceaux. Laissez cuire couvert pendant 10 minutes puis retirez du feu.

Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'un plat moyen.

Coupez triangulairement en 8 morceaux comme dans la préparation des muffin cigarettes.

Mettez du mélange intérieur dans la partie large de la pâte. Fermez d'abord de droite puis de gauche. Puis faites un rouleau.

Placez les rouleau dans un plat de cuisson huilé en laissant des espaces.

Couvrez puis attendez 20 minutes avant de mettre au four.

A la fin du temps, mettez du mélange d'œuf et de lait puis placez au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire.

Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajoutez un petit oignon épluché selon votre volonté.