



## 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. Faite 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.