

# Petits chaussons à la Saucisse de Morteau et au comté



Pour 4 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

## ■ Ingrédients :

- 1 Saucisse de Morteau cuite
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 tomates
- 100 g de comté râpé
- Persil frais
- 1 jaune d'œuf
- Poivre



## ■ Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Placez dans le bol d'un mixeur la saucisse de Morteau coupée en tranches, les tomates, le comté râpé, le persil et poivrez.

Mixez le tout.

Découpez une vingtaine de petits triangles que vous garnirez de pâte mixée, puis que vous enroulerez en forme de croissants.

Badigeonnez chaque croissant de jaune d'œuf.

Enfournez 15 minutes environ.

Dégustez !



Rejoignez-nous sur [www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau)



## Saucisse de Morteau IGP

Succombez à la forme généreuse et au grain si particulier de la Saucisse de Morteau IGP. Seule à arborer une cheville en bois à son extrémité, cette spécialité de Franche-Comté doit sa saveur subtile et sa belle couleur ambrée à un lent fumage au bois de résineux. Respectant un savoir-faire ancestral, sa recette se transmet de génération en génération pour le plus grand plaisir de nos papilles.