

## Feuilletés aux knacki



### Pour 48 feuilletés

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée du commerce ou maison
- 10 knacki
- 1 jaune d'œuf
- Un peu d'eau

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi). *Si vous ne passez pas par la phase de repos au réfrigérateur.*

Positionnez les saucisses sur la pâte et coupez la pâte à la dimension de la saucisse avec une marge pour pouvoir l'enrouler avec la pâte.

Badigeonnez le bord de pâte pour bien souder les bords.

Réservez les saucisses enrobées de pâte au réfrigérateur pendant le préchauffage du four à 180° C (160° C pour moi). *Cette étape est facultative mais elle permet à la pâte feuilletée de s'épanouir pendant la cuisson.*

Badigeonnez la pâte avec un jaune d'œuf.

Coupez chaque saucisse enrobées de pâte en 8 petites portions.

Déposez les portions sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Glissez au four pour 15 minutes voire + en fonction de votre four.

Servez tièdes pour l'apéritif.

Congélation : Répartissez les feuilletés refroidis sur un plateau et placez au congélateur 1 heure. Vous pourrez ensuite les mettre dans un sac congélation. Vous prélèverez alors la quantité souhaitée pour votre apéritif.