

# LES MINI HOT-DOGS EN CHEMISE

## Les ingrédients



mini saucisse



mozzarella  
rappée



ketchup



Pâte feuilletée  
(milföy)

## Les ustensiles



Un couteau



Une balance



Du papier  
sulfurisé



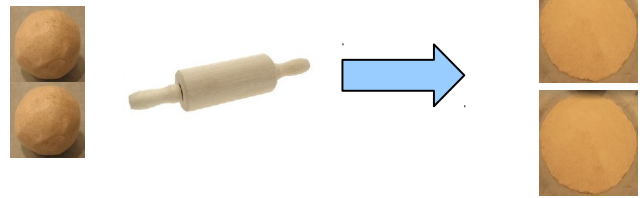
Un rouleau  
à pâtisserie



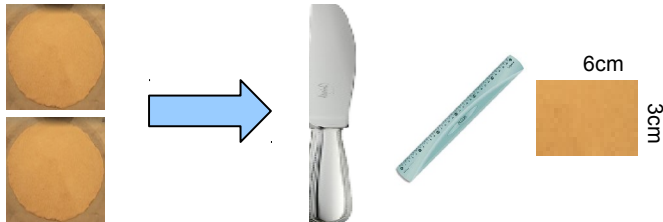
Une règle  
graduée



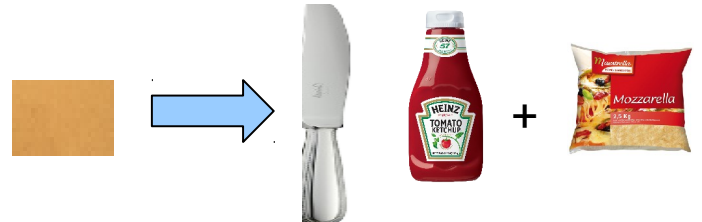
Formez 2 boules avec la pâte feuilletée (1 boule = 230 grammes).



Etalez les 2 boules de pâte feuilletée avec un rouleau à pâtisserie.



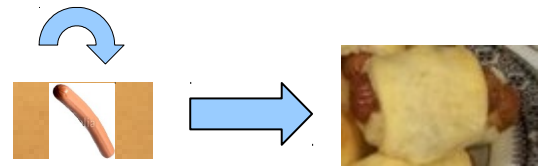
Découpez des rectangles d'environ 3cm de largeur et 6cm de longueur avec un couteau.



1) Mettez du ketchup sur les rectangles avec un couteau.  
2) Ajoutez de la mozzarella râpée.



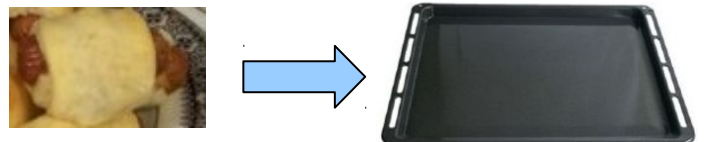
Mettez 1 mini saucisse au milieu de chaque rectangle.



Enroulez les rectangles autour des mini saucisses.  
→ Les deux bouts des mini saucisse doivent dépasser!



Mettez du papier sulfurisé sur la plaque du four.



Mettez les mini hot-dogs en chemise sur la plaque du four.



Mettez la plaque dans le four pendant 20 minutes (180°C).