



Jean Caby
depuis 1919

La Caby-Broch'



Recette pour
4
personne(s)



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

Ingrédients

- 1 pack de **10 knacks de porc Jean Caby**
- 1 pâte feuilletée toute prête
- des graines de pavot ou de sésame pour la déco
- 1 œuf
- des pics à brochette de 15 cm de long environ



CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. couper les knacks en petits tronçons de 2 cm environ
3. dérouler la pâte feuilletée et couper des bandes de 2 cm de large par 8 cm de long environ
4. prendre une bande de pâte, l'enrouler aux 2/3 autour d'un morceau de knack et piquer sur la brochette puis rajouter un autre morceau de knack = envelopper avec la pâte, piquer et recommencer avec un 3ème bout de saucisse. Composer plusieurs brochettes.
5. Battre l'œuf et badigeonner les parties apparentes de pâte à l'aide d'un pinceau
6. Saupoudrer de graines (facultatif) avant d'enfourner pendant 15 minutes environ.

Une version originale des saucisses feuilletées dont on raffole à l'apéro.

Jean Caby a dit : *Bon appétit!* 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com