



# Pains saucisses maison aux pommes, aux poireaux & à la viande hachée



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

500 grammes de mélange de viandes hachées  
1 tige de poireau (lavé et finement émincé)  
1 pomme (épluchée, évidée et coupée en petits cubes)  
3 brins de thym frais (les feuilles)  
1 cuillère à soupe de moutarde  
8 pièces de pâte feuilletée (rectangles - surgelée de préférence - ou 2 pâtes feuilletées, chacune coupée en quatre)  
1 œuf  
1 sachet de mesclun  
1 ravier de cerfeuil (lavé et ciselé)  
120 grammes de fromage jeune (en cubes)  
2 cuillères à soupe d'un mélange de fruits à coque (et de graines)  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre (ou de cidre)

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée, la pomme, le thym et la moutarde. Divisez la viande en huit parts égales. Sur chaque rectangle de pâte feuilletée, disposez une part de viande hachée et enroulez-la pour former une saucisse. Placez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé, avec la fermeture vers le bas. Badigeonnez chaque pain saucisse d'œuf battu (à l'aide d'un pinceau de cuisine). Utilisez un couteau bien acéré pour faire trois incisions peu profondes dans chaque pain saucisse. Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Mélangez la laitue, le cerfeuil, le fromage, les noix et les graines.
- 3.** Aspergez d'huile d'olive et de vinaigre de cidre.
- 4.** Mélangez bien. Servez avec les pains saucisses.