



Roulés à la saucisse et aux oignons caramélisés avec trempette à la moutarde de Dijon



Fêtes

35 minutes



Saucisse
italienne douce,
sans boyau
250 g | 500 g



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Sauge et thym
14 g | 28 g



Oignon, en
tranches
113 g | 226 g



Moutarde à
l'ancienne
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Œuf
1 | 2



Farine tout usage
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Poireau
1 | 2

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Étirer la pâte

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
 - Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).
 - Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Saupoudrer de **farine** les deux côtés de la **pâte**. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un rectangle. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 pers.)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.

2



Cuire la garniture saucisse-oignon

- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**. Hacher grossièrement.
- Émincer les **feuilles de sauge**.
- Trancher finement le **poireau**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse**, les poireaux et les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Ajouter la **sauge** et la **moitié** du **thym**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **herbes** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer la poêle du feu. Laisser refroidir légèrement le **mélange de saucisse**, de 4 à 5 min.

3



Abaisser la pâte

- S'enduire les mains de **farine**, puis abaisser de nouveau la **pâte** pour former un **rectangle d'environ 20 x 38 cm (8 x 15 po)**. (**REMARQUE** : Former 2 rectangles pour 4 pers.)
- Étendre la **garniture saucisse-oignon** sur la **pâte** en laissant une bordure de 1,25 cm (½ po).
- Enrouler délicatement et fermement la **pâte** sur la longueur pour former une bûchette. Rentrer les bords au fur et à mesure, puis déposer la **bûchette**, joint vers le bas, sur la plaque à cuisson.
- Laisser raffermir légèrement la **bûchette** à la **saucisse** au frigo pendant 5 min.

4



Trancher et cuire les roulés à la saucisse

- Dans un petit bol, fouetter l'**œuf** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**.
- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper la **bûchette** à la **saucisse** en **12 tranches**.
- Détacher les morceaux et les déposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté spirale vers le haut. (**REMARQUE** : La spirale de viande et de légumes doit être visible.)
- Badigeonner d'**œuf** battu les côtés et le dessus des roulés à la **saucisse**. Parsemer du reste du thym et saler.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que les roulés à la **saucisse** soient dorés et entièrement cuits.

5



Préparer la trempette à la moutarde

- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

6



Terminer et servir

- Laisser refroidir les roulés à la **saucisse** de 2 à 3 min.
- Transférer dans un plat de service. Servir la **sauce à la moutarde** comme trempette.

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.