

Mini Sausage Rolls

with Horseradish Dijonnaise

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Keep puff pastry in the fridge until ready to use.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, large bowl, parchment paper, 2 small bowls, paper towels

Ingredients

	4 Person
Puff Pastry	340 g
Italian Pok Sausage, uncased	250 g
Egg	1
Mayonnaise	4 tbsp
All-Purpose Flour	2 tbsp
Garlic Salt	1 tsp
Dried Rosemary	½ tsp
Whole Grain Mustard	1 tbsp
Creamy Horseradish Sauce	1 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make sausage filling and prep

- Keep **puff pastry** in the fridge until step 2.
- Place a parchment-lined baking sheet in the fridge to chill.
- Combine **sausage**, ½ **tsp rosemary**, **garlic salt** and ¼ **tsp pepper** in a large bowl.
- Whisk **egg** and **1 tbsp water** together in a small bowl, then season with **salt** and **pepper**.



3 Finish sausage roll assembly

- Fold the bottom edge of **pastry** over **filling**, tucking in the sides, then roll tightly towards the other edge, pinching the ends to seal. Continue rolling until **pastry** seam is on the bottom.
- Brush **top of sausage roll** with **beaten egg mixture**.
- Cut **sausage roll** into **12 equal-sized pieces**. (**TIP:** If pastry is too soft to cut, chill sausage roll in the fridge for 5 min, until pastry is slightly firmer!)
- Transfer **sausage roll bites** to the parchment-lined baking sheet. Arrange **bites** flat on their sides, spaced 2 inches apart.



2 Start sausage roll assembly

- Unroll **puff pastry** onto a floured work surface. (**TIP:** If pastry is sticky, coat your hands with some flour!)
- Peel back the wax paper and discard.
- Form **sausage filling** into a log the length of **puff pastry**, arranging across the **middle of puff pastry**.



4 Bake and serve

- Bake in the **middle** of the oven until **pastry tops** are golden-brown and **filling** is cooked through, 18-22 min. (** (**TIP:** When sausage rolls are out of the oven, transfer to a paper-towel lined plate so that the bottoms don't get soggy!)
- Meanwhile, combine **mayo**, **mustard**, **2 tsp creamy horseradish sauce** and ¼ **tsp sugar** in another small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Transfer **sausage rolls** to a serving platter.
- Serve **horseradish Dijonnaise** alongside for dipping.

Mini rouleaux de saucisse

avec sauce dijonnaise au raifort

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Conserver la pâte feuilletée au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	4 personnes
Pâte feuilletée	340 g
Saucisse de porc italienne, sans boyau	250 g
Œuf	1
Mayonnaise	4 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé
Romarin séché	½ c. à thé
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe
Sauce crémeuse au raifort	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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 Préparer et faire la garniture à la saucisse

- Conserver la **pâte feuilletée** au réfrigérateur jusqu'à l'étape 2.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin et la placer au réfrigérateur pour refroidir.
- Dans un grand bol, combiner la **saucisse**, **½ c. à thé de romarin**, le **sel d'ail** et **¼ c. à thé de poivre**.
- Dans un petit bol, fouetter l'**œuf** et **1 c. à soupe d'eau**, puis **saler** et **poivrer**.



3 Finir d'assembler les rouleaux de saucisse

- Replier le bord inférieur de la **pâte** par-dessus la **garniture**, en rentrant également les côtés, puis rouler fermement vers l'autre bord, en pincant les extrémités pour les sceller. Continuer à rouler jusqu'à ce que le joint de la **pâte** se trouve en dessous du rouleau.
- Badigeonner le **rouleau de saucisse** du **mélange d'œuf battu**.
- Couper le **rouleau de saucisse** en **12 morceaux de taille égale**. (**CONSEIL** : Si la pâte est trop molle pour être coupée, placer le rouleau de saucisse au réfrigérateur pendant 5 min, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement plus ferme.)
- Transférer les **mini rouleaux de saucisse** sur la plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Les disposer à plat sur les côtés, en les espaçant de 5 cm (2 po).



2 Commencer à assembler les rouleaux de saucisse

- Dérouler la **pâte feuilletée** sur une surface de travail farinée. (**CONSEIL** : Si la pâte est collante, s'enduire les mains de farine!)
- Retirer le papier ciré de la **pâte** et le jeter.
- Former à partir du **mélange de saucisse** un boudin de la longueur de la **pâte feuilletée** et le disposer au **centre de la pâte feuilletée**.



4 Cuire et servir

- Cuire au **centre** du four de 18 à 22 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et que la **garniture** soit bien cuite**. (**CONSEIL** : Lorsque les rouleaux de saucisse seront cuits, les transférer sur une assiette recouverte d'essuie-tout afin d'éviter que le dessous ne devienne mou.)
- Entre-temps, combiner dans un autre petit bol la **mayonnaise**, la **moutarde**, **2 c. à thé de sauce crémeuse au raifort** et **¼ c. à thé de sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Transférer les **mini rouleaux de saucisse** dans un plat de service.
- Servir la **sauce dijonnaise au raifort** comme trempette.