



# Couronne de Noël aux petits pains saucisse



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

2 peaux de pâte feuilletée  
1 trait d'huile d'olive  
600 grammes de mélange de viandes hachées  
2 œufs  
2 1/2 cuillères à soupe de graines de sésame  
1 grenade  
3 brins de romarin  
3 menthe

## Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte feuilletée et découpez de longues lanières d'une largeur de 4 cm. Coupez chaque lanière en rectangles d'une longueur de 5 cm. Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Au centre, placez un moule rond d'un diamètre de  $\pm 10$  cm. Retournez-le et enduisez l'extérieur d'huile.
- 2.** Disposez une petite saucisse de viande hachée sur chacune des lanières de pâte feuilletée et enroulez-les. Formez un cercle de petits pains saucisse tout autour du moule. Continuez à ajouter tous les petits pains saucisse.
- 3.** Badigeonnez le tout d'œuf battu et saupoudrez de graines de sésame. Laissez cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 4.** Retirez le moule rond au centre. Placez délicatement la couronne de Noël sur un joli plat ou une planche en bois.
- 5.** Garnissez-la de graines de grenade, de romarin et de menthe.