

# Couronne de l'Avent feuilletée

*Pour 1 grande couronne*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 15 grandes saucisses cocktail coupées en 4.
- 4cs de moutarde à l'ancienne
- 40g de Grana



*Ustensiles spécifiques : une plaque de cuisson, un moule en forme de couronne ou d'étoile.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Étaler les pâtes feuilletées et napper de moutarde et de Grana.
- Couper les saucisses et les pâtes dans la hauteur de même largeur que les saucisses.
- Enrouler les saucisses dans des morceaux de pâte.
- Déposer dans le moule choisi et graissé en serrant le plus possible.
- Saupoudrer d'un peu de grana.
- Enfourner durant 40 min environ jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
- Déguster aussitôt.

*Bon appétit !!!!*