



2 rouleaux de pâte feuilletée
1 pot de ketchup
100 g de fromage râpé
24 petites saucisses cocktail

Fais chauffer le four à 180 'C (th. 6). Déroule les pâtes feuilletées et garde les papiers qui ont servi à les emballer. Découpe 12 rectangles, d'environ 3 centimètres sur 6, dans chaque rouleau de pâte.

Tartine-les avec un peu de ketchup et saupoudre-les de fromage râpé.

Pose 1 saucisse au milieu de chaque morceau de pâte. Enroule la pâte autour de la saucisse en rapprochant les 2 bords et en les pressant bien l'un contre l'autre pour que ça tienne.

Attention, tu dois juste emballer le milieu de la saucisse, les bouts doivent dépasser des 2 côtés. Pose les saucisses sur une plaque recouverte des papiers que tu as gardés.

Mets-les au four 20 minutes. Sors-les et laisse-les refroidir quelques minutes avant de les servir à tes amis.