

Pain au saucisses



Ingrédients (2 personnes):

1 pate feuilletée
sauce béchamel maison
saucisse
Gruyère

Préparation:

Disposez sur chaque carré de pate les saucisses un peu de béchamel et le Gruyère , rabattre les 2 bords au centre ,badigeonnez d'un jaune d'œuf puis parsemer de Gruyère ,enfourner 20mn à 200°