

Pain de saucisse

400 g de pâte feuilletée surgelée, 400 g de hachis de porc, 3 œufs, sel, poivre, muscade.

Préparer le hachis avec 2 œufs, sel, poivre et muscade.

Rouler le feuilletage, y placer le hachis et former le pain de saucisse.

Badigeonner la pâte avec l'œuf battu et faire cuire à four moyen une demi-heure environ.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.