

Mini pains au lait comme un hot dog



2 personnes



30 minutes



facile

Ingrédients

Pour les pains :

- 35 cl de lait
- 1 gros oeuf
- 1 cuillère à café de sel
- 60 g de beurre ramolli
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 600 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger

Pour la garniture :

- 200 g de saucisses cocktail
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de cumin

Pour la dorure :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de lait

Préparation

Mélangez la farine et la levure, incorporez l'oeuf, le sucre, le sel, le beurre ramolli puis le lait petit à petit. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien souple et homogène (une bonne dizaine de minutes). Formez une boule que vous déposez dans un saladier, recouvrez d'un torchon et laissez lever 1 heure 30. La pâte doit doubler de volume.

Mélangez dans un bol, la gelée des saucisses cocktail, la moutarde, le ketchup et le cumin. Prenez une petite portion de pâte, faites en une corbeille allongée et profonde, déposez dedans une petite touche de sauce et une saucisse cocktail. Refermez la pâte en soudant bien tous les bords, ça forme un petit boudin. Faites de même jusqu'à épuisement des ingrédients. Laissez lever encore 30 min.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Mélangez le jaune d'oeuf et le lait, badigeonnez les pains de ce mélange et enfournez. Laissez au four une petite dizaine de minutes en surveillant bien la cuisson, les pains doivent être tout juste dorés.