

LES COCHONS DANS UNE COUVERTURE



Si vous voulez que vos cochons soient couverts de couvertures tendres et riches, préparez-les avec de la pâte à biscuits à la crème (voir la recette correspondante). La pâte se prépare en 10 minutes. Enveloppez vos hot-dogs dans des bandes de pâte, coupez-les en tranches, réfrigérez-les pendant 10 minutes et faites-les cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés. La pâte étant tendre, il est essentiel de laisser refroidir les hot-dogs pendant au moins 5 minutes avant de les servir.

Infos

- **Temps de préparation:** 25 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 12-24 (pour 48 cochons couverts)
-

Ingredients

- Farine, pour saupoudrer
 - Pâte à biscuits à la crème
 - 8 hot-dogs (6 pouces)
 - 1 gros œuf
 - 1/8 de cuillère à café de sel fin
-

Préparation

Etape 1

Placer une grille au milieu du four et le préchauffer à 42 degrés. Recouvrir une grande plaque à pâtisserie à rebord de papier sulfurisé.

Etape 2

Farinez généreusement votre plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie enfariné, rouler la pâte en un rectangle grossier de 5 po sur 16 po et couper la pâte en 8 morceaux égaux.

Etape 3

Placez un hot-dog sur chaque rectangle (il doit être à peu près de la longueur du hot-dog) et enveloppez-le dans la pâte à biscuit, en tirant et en pinçant un peu la pâte jusqu'à ce que vous puissiez la sceller autour de la viande. Essayez de ne pas couvrir les extrémités du hot-dog, mais s'il y a trop de pâte, vous pouvez la couper. Faites rouler le hot-dog enveloppé sur le comptoir pour sceller davantage la pâte et la répartir uniformément autour de la viande.

Etape 4

Couper chaque hot-dog en six morceaux, en coupant les extrémités si nécessaire (voir note) et placer les morceaux, côté hot-dog vers le haut, sur la plaque à pâtisserie préparée. Au fur et à mesure que vous coupez, tournez le hot-dog à chaque fois pour éviter d'aplatir la pâte d'un côté. Transférer au congélateur pendant 20 minutes.

Etape 5

Dans un petit bol, fouetter l'œuf et le sel jusqu'à ce qu'ils soient combinés. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner les côtés et le dessus de la « couverture » avec le mélange d'œufs et mettre au four.

Etape 6

Cuire au four pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Transférer la plaque à pâtisserie sur une grille et laisser refroidir pendant environ 10 minutes avant de servir.