

# Buns à la saucisse



## Ingrédients :

- 150 g de farine
- 1 oeuf
- 30 cl de lait
- 1 cs d'huile de tournesol
- 24 saucisses cocktail
- 2 oignons
- 1 cs miel
- 3 cs noilly prat
- sel, poivre

## Ustensile utilisé :

Aucun

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C
2. Graisser le moule. Déposer 2 saucisses dans chaque compartiment d'un moule à 12 muffins anti-adhésif. Faites cuire au four pendant 10 mn
3. Pendant ce temps, verser la farine et ajouter l'oeuf battu dans un saladier. Mélanger, puis incorporer le lait, petit à petit, jusqu'à ce que la préparation prenne une texture crémeuse. Saler et poivrez
4. Sortir le moule du four. Répartir la préparation dans les 12 compartiments en recouvrant les saucisses. Remettre au four pour 20-25 mn, jusqu'à ce que les buns soient gonflés
5. Pendant ce temps, faire chauffer les oignons dans l'huile dans une petite casserole. Ajouter le miel et le noilly prat. Faire réduire afin d'obtenir un mélange sirupeux
6. Servir les buns arrosés du sirop d'oignons