



DOIGTS DE SORCIÈRE – 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 6 saucisses de Strasbourg
- Des amandes entières émondées
- Ketchup
- 1 jaune d'œuf mélangé à 1 goutte de lait pour la dorure

USTENSILES

- Couteau
- Plaque de cuisson
- +/- pinceau de cuisine

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 25 minutes

MÉTHODE

Découper les saucisses de Strasbourg en 2 tronçons égaux.

Dérouler la pâte feuilletée et y découper des rectangles de la longueur des tronçons de saucisses et d'une largeur équivalente à leur diamètre.

Enrouler chaque tronçon de saucisse dans la pâte feuilletée, coller la bordure avec de la dorure (passée avec un pinceau de cuisine ou à l'aide de vos doigts). Fermer l'autre bout du doigt (le bout rond de la saucisse) en pressant la pâte.

Badigeonner entièrement le doigt avec la dorure et placer une demi-amande du côté fermé (c'est l'ongle du doigt) puis à l'aide d'un couteau, faire les pliures des deux phalanges pour plus de réalisme.

Mettre à cuire au four 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser refroidir 10 minutes et présenter sur l'assiette avec des tâches de ketchup.