

DOIGTS DE SORCIERE

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée (ou du fait maison 😊)

6 saucisses de Strasbourg

Des amandes effilées

Du ketchup

Moutarde (facultatif)

Des toastinettes (facultatif)

1 jaune d'œuf + un peu de lait pour la dorure

Préparation

Découper les saucisses de Strasbourg en 2 tronçons égaux. Dérouler la pâte feuilletée ou brisée 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 préalablement enduite de moutarde, (ou d'un mélange crème fraîche ketchup, ou enrouler la saucisse dans un toastinette mon fils a voulu cette version), coller la bordure avec de la dorure (passée avec un pinceau de cuisine).

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.

Mettez votre main à côté pour vous aider.

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 du ketchup (imite le sang) et des spaghetti (pour un côté "asticot")

Avec les chutes de pâte feuilletée, faire des mini-chaussons au fromage (mettre un peu de fromage râpé sur la pâte et enrouler) que l'on dore et met à cuire en même temps que les doigts.