

Doigts de sorcières

Pour 4 personnes :

- Pour 12 doigts :
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 6 saucisses de Strasbourg
- des amandes entières émondées
- ketchup - moutarde



1 Découper les saucisses de Strasbourg en 2 tronçons égaux.

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

3 Enrouler chaque tronçon de saucisse dans la pâte feuilletée, 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.

4 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.

5 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 et de moutarde.