



Doigts de sorcières (Halloween)



La recette :

- ✓ 8 saucisses knacki
- ✓ 1 rond de pâte feuilletée en rouleau

Couper les knackis en deux.

Couper des rectangles de pâte de 10 cm sur 6 cm environ.

Entourer chaque demi-knacki dans chaque rectangle de pâte.

Faire une encoche pour former l'ongle et deux traits pour les phalanges (voir la photo ci-dessus).

Enfourner 30 minutes à 200°C.

Servir chaud.

Suggestion :

La recette originale suggérait de tartiner l'intérieur des rectangles de pâte de moutarde avant de les rouler avec les saucisses.