La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Feuilletés d’Halloween Momies de Saucisses et Moutarde

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min



Ingrédients :

- *1 pâte feuilletée*
- *8 minis knacks*
- *3 c. à s. de moutarde à Knacks*
- *1 jaune d'oeuf*
- *1 tranche de fromage à croque-monsieur*
- *2 olives noires à la Grecque*

Pour la sauce :

- *ketchup*
- *moutarde à Knacks*

Etapes :

- **Etaler la pâte feuilletée et la recouvrir de Moutarde à Knacks.**
- **Découper la pâte en fines bandes.Enrouler chaque saucisse dans une ou plusieurs bandes de pâte feuilletée. Laisser un espace pour le visage qui sera réalisé plus tard.**
- **Dorer la pâte au jaune d’œuf dilué dans un peu d’eau.**
- **Faire cuire au four 20 min à 220°C.**
- **Après la cuisson, réaliser les deux yeux en découpant un petit cercle de fromage à croque-monsieur et les coller sur la saucisse avec un peu de moutarde au dos. Déposer au centre de chaque cercle de fromage un petit morceau d’olives noires pour la pupille.**
- **Pour la sauce : remplir un ramequin de ketchup. Utiliser une poche à douille pour dessiner sur le ketchup une toile d’araignée avec de la Moutarde à Knacks.**
  A déguster chaud, tiède ou froid.