

LES SAUCISSES MOMIES



DÉCOUVREZ COMMENT RÉALISER DES SAUCISSES MOMIES D'HALLOWEEN

Si vous faites un repas d'Halloween, rien ne vaut des petits en-cas aussi délicieux à manger que marrants à regarder. Si vous souhaitez trouver des idées de recettes à faire avec vos enfants, alors voici une monstrueuse idée. Découvrez comment réaliser ces saucisses momies que vos invités adoreront dévorer ! C'est simple, rapide et délicieux.

LES INGRÉDIENTS DES SAUCISSES MOMIES

Un paquet de 6 saucisses de Strasbourg 1 pâte feuilletée 1 jaune d'œuf Des faux yeux comestibles ou des morceaux d'olives noires.

LES ÉTAPES POUR FAIRE DES SAUCISSES MOMIES

Avant de commencer, préchauffez votre four à 180°C

Prenez votre pâte feuilletée et découpez-la en fine bande (environ 2 cm)

Prenez un ou deux bandes afin de les enrouler autour des saucisses en laissant de la place pour les yeux.

Placez-les sur une feuille de papier sulfurisée et badigeonnez-les de jaune d'oeuf.

Enfournez pendant 20 min

Il ne vous reste plus qu'à mettre les yeux. Si vous n'avez pas de faux yeux comestibles, vous pouvez coller des morceaux d'olives noires grâce à de la moutarde.