

SAUCISSES MOMIES

Osez-vous les croquer ?

Informations :

- difficulté : facile
- pour 10 momies
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 10 saucisses knack (saucisse de Strasbourg)
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Quelques olives noires

Préparation :

- 1) Commencer par égoutter les saucisses.
- 2) Les piquer sur toute leur longueur avec une fourchette pour ne pas qu'elles se fendent en cuisson.
- 3) Dérouler la pâte feuilletée et en couper de fines lanières à l'aide d'un couteau pointu.
- 4) Enrouler ces lanières de pâte autour des saucisses comme pour former une momie de bandelettes de tissus. Laisser un espace sans bandelette sur le haut de chaque saucisse pour former les yeux.
- 5) Faire préchauffer le four à 200°C (th.6/7).
- 6) Déposer les momies sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- 7) Dans un petit bol, délayer le jaune d'œuf dans une cuillère à soupe d'eau.
- 8) Badigeonner les bandelettes des momies de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- 9) Piquer deux petits morceaux d'olive noire dans les saucisses pour former les yeux.
- 10) Mettre à cuire à four chaud un petit quart d'heure. Les momies sont prêtes à ressusciter quand leurs bandelettes sont joliment dorées.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ A servir avec un petit bol de ketchup pour tremper ces momies dans un bain de sang avant de les dévorer !