

Doigts de sorcières salés

ou saucisses feuilletées en rouleau

Idéal pour débiter un repas affreusement Halloween !

C'est simple mais très bon. On peut finir avec une touche sucrée avec des doigts de sorcière sucrés ou des moelleux choco vampires-fantômes !

Ingrédients (pour 14 doigts) :

- * 1 rouleau de pâte feuilletée
- * 6 grandes saucisses type Knack
- * 4 tranches de tomates confites
- * 1 jaune d'œuf
- * sauce tomate chili épicée (ou Ketchup)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Couper chaque saucisse en 2 tronçons.

Couper la pâte feuilletée en 14 morceaux plus ou moins rectangulaires : il faut que la pâte soit un peu plus longue que le morceau de saucisse (pour fermer les doigts) mais qu'on puisse la rouler dedans. Faire un test en vrai avec une saucisse.

Enrouler ensuite chaque tronçon de saucisse dans le rectangle de pâte.

Poser-les sur une plaque avec le papier sulfurisé de la pâte feuilletée.

Pour éviter que cela s'ouvre en cuisant, poser la « fermeture » du rouleau côté tôle.

Fermer des 2 côtés des doigts en appuyant simplement sur la pâte.

Badigeonner chaque doigt de jaune d'œuf avec un pinceau.

Ajouter quelques stries avec la lame d'un couteau pour imiter les phalanges et les plis du doigt. Utiliser son doigt comme modèle.

Ecraser un peu le côté du doigt-saucisse avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pendant 20/25 minutes pour que les doigts soient bien dorés.

Laisser refroidir.

Pendant ce temps, couper des triangles pour imiter des ongles dans les morceaux de tomate confite égoutée. Adapter la taille de l'ongle-tomate pour qu'il déborde du doigt.

Oter un petit morceau de pâte feuilletée côté ongle.

Glisser le triangle de tomate sous la pâte feuilletée (pour qu'il tienne).

Déposer sur un plat les doigts, mettre de l'autre côté de l'ongle de la sauce tomate pour imiter des doigts arrachés.

Servir chaud.

Si besoin remettre quelques minutes au four avant de déguster.

Astuces :

On peut remplacer la sauce chili par du Ketchup.

On peut mettre des amandes entières non émondées à la place de la tomate confite.