

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



Étapes :

- **Étaler 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.**