

Momies feuilletées aux saucisses Knacks



INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées (en forme rectangulaire si possible)
- 12 knacks Madrange
- 1 œuf
- 24 grains de poivre pour le noir des yeux
- Blanc d'œuf cuit, moutarde ou mayonnaise pour le blanc des yeux.

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	🕒 20 min	🕒 15 min	👤 X 6

Étape 1 Étaler la pâte feuilletée et la découper en lamelles d'environ 1cm de large.

Étape 2 Couper les Knacks Madrange en 2. Enrouler chaque morceau d'une lamelle de pâte feuilletée en laissant un espace pour les yeux en haut (et en mettant le côté « rond » des knacks du côté de la tête). Répéter l'opération pour toutes les autres Knacks.

Étape 3 Avec un pinceau de cuisine, badigeonner les bandelettes de jaune d'œuf. Puis faire cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Étape 4 Une fois les momies sorties du four, avec des petits morceaux de blanc d'œuf cuit, de la moutarde ou de la mayonnaise, dessinez les yeux puis ajouter un petit grain de poivre. À déguster avec du ketchup ou de la moutarde !

