

Recette Halloween pour enfants : les momies feuilletées aux saucisses

Envie de surprendre petits et grands avec une idée rigolote et facile ? Cette **recette d'Halloween** est parfaite : de délicieuses momies feuilletées aux saucisses qui feront leur effet sur la table ! En plus d'être amusantes à réaliser, elles transforment la cuisine en une vraie activité familiale pendant les vacances de la Toussaint. 



Ingrédients pour 6 à 10 momies

- 6 à 10 saucisses type Knacki ou Strasbourg
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 1 jaune d'œuf
- Moutarde, ketchup ou mayonnaise (pour les yeux)

Préparation pas à pas

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en fines bandes d'environ 1 cm de largeur. Prenez chaque saucisse et enroulez-la avec les bandes de pâte comme une momie, en laissant un petit espace libre en haut pour les yeux.

Disposez les momies sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf pour une jolie couleur dorée après cuisson. Enfournez 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée et dorée. Le parfum qui s'échappe du four met déjà dans l'ambiance d'Halloween .

Décoration et dégustation

Une fois refroidies, utilisez un cure-dent trempé dans un peu de moutarde, de ketchup ou de mayonnaise pour dessiner deux petits yeux sur la partie non recouverte de pâte. Résultat : des momies gourmandes qui feront sourire les enfants... avant de les croquer !

Astuces pour varier la recette

Pour une version encore plus savoureuse, glissez un peu de fromage râpé ou une fine tranche de cheddar sous la pâte avant de refermer. Vous pouvez aussi utiliser de la pâte brisée pour un effet plus croquant. Cette **recette** est très flexible et invite à la créativité en cuisine.

Amusantes, rapides et délicieuses, ces **momies feuilletées** sont idéales pour un apéro ou un repas thématique. Bon appétit et joyeux Halloween ! 