



Finger food

# Doigts de sorcières



**40 min** 15 min 25 min      **0**      **314**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour les doigts de sorcières

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
6 **Saucisse(s) de  
Strasbourg**  
12 **Amande(s) entière(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
2 c. à soupe **Ketchup**

## Étape 1

### Préparation des doigts de sorcière

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Couper les saucisses en deux tronçons.
- 3 Couper la pâte feuilletée en rectangles de 3 cm de largeur et de la longueur des saucisses.
- 4 A l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords des rectangles de pâte avec du jaune d'œuf.
- 5 Enrouler chaque saucisse dans un rectangle de pâte feuilletée.
- 6 Souder les bords de la pâte feuilletée en les pinçant.
- 7 Badigeonner entièrement le doigt de sorcière avec du jaune d'œuf.
- 8 Coller une amande au bout de chaque doigt.
- 9 A l'aide d'un couteau, dessiner les plis des phalanges.

## Étape 2

### Cuisson des doigts de sorcière

- 1 Disposer les doigts de sorcière sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Enfourner pendant 20 minutes.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Servir les doigts de sorcière chauds dans un plat avec du ketchup.