

LES MOMIES

Ingredients (pour 8 momies)

- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
- 8 saucisses de Vienne
- Moutarde

Preparation:

Préchauffer le four à 200°.

Découper la pâte en lamelles de 1,5-2 cm dans le sens de la hauteur.

Enrouler les saucisses avec les lamelles tout en prenant soin de laisser un espace pour les yeux.

Cuire 15 minutes au milieu du four.

A l'aide d'un cure-dent, faire 2 points de moutarde sur la saucisse afin de créer les yeux.