Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

DOIGTS DE SORCIERES D'HALLOWEEN :

INGRÉDIENTS
pour 24 doigts

- 1 pâte feuilletée de 375gr
- 2 jaunes d'oeufs
- 1c.c. de paprika
- 75gr de chedar ou parmesan râpé
- 24 amandes

Note

Vous pouvez conserver 3 mois au congélateur dans un recipient hermétique.

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 200°C

1/ Coupez en deux le rouleau de pâte feuilletée et étalez chaque moitié sur une surface légèrement farinée, pour obtenir 2 bandes d'environ 24 cm de long .

2 / À l'aide d'un pinceu, dorez-les avec les jaunes d'oeufs battus dilués dans un peu d'eau.

3 / Saupoudrez le papikra.

4 / Parsemez le fromage râpé.

5 / Avec un couteau pointu, découpez dans la pâte des petites bandes de 2 cm de larges(pour les doigts de sorcieres bien crochus, dessinez des bandes inégales).

6 / Façonnez des ongles en enfonçant légèrement une amande au bout de chaque bande.

7 / Disposez les allumettes sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 15 minutes à 200°C (th6-7) ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laissez-refroidir.