

UN REPAS ÉGYPTIEN

À tes fourneaux ! Suis les recettes suivantes pour réaliser ces momies saucisses ou ces délicieuses roses des sables !



Les momies saucisses :

Ce dont tu auras besoin : • 1 pâte feuilletée • 8 saucisses • Ketchup et moutarde

1



Préchauffe le four à 190°C. Étale la pâte et découpe-la en bandes étroites.

2



Enroule les bandes de pâte autour de chaque saucisses, en laissant un espace à partir du haut pour créer le visage.

3



Fais cuire 10 à 12 minutes et ajoute deux points de moutarde ou de ketchup pour faire les yeux des momies.

Les roses des sables :

Ce dont tu auras besoin : • 120g de chocolat • 80g de beurre • 80g de corn flakes

1



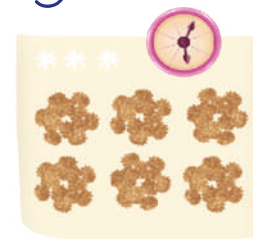
Casse le chocolat et fais-le fondre doucement avec le beurre dans une casserole.

2



Met les corn flakes dans un grand saladier puis verse le chocolat dessus. Mélange bien !

3



Fais des petits tas sur du papier cuisson et mets au frigidaire les roses des sables quelques heures ou une nuit.

Mmmmm !
J'adore les roses des sables.

