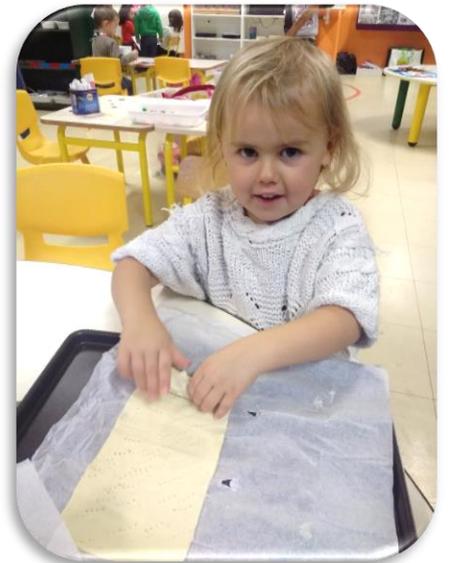




Joyeux anniversaire !

Asya, Bilyana, Mike et Constance

OCTOBRE



**Pour refaire chez vous ce chouette apéro sorcière :**

- couper les saucisses en deux et les tartiner de moutarde si on le souhaite
- enrouler chaque moitié de saucisse dans de la pâte et bien souder les bords
- découper une encoche pour former l'ongle
- badigeonner de lait
- enfourner 20 à 30 min à 180°C
- servez chaud en trempant vos doigts de sorcière dans une sauce rouge !

Mmmmm des doigts de  
sorcère qui croustillent à  
trempier dans la sauce Ketchup !

Vive Halloween !

