

# MOMIES D'HALLOWEEN À LA TOMATE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 18

Pour 18 bouchées

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot crème de tomates séchées (110 g)
- paprika fumé
- décoration -
- 1 œuf
- 1 palet ou carré chocolat noir de couverture

Commencez par chauffer de l'eau dans une petite casserole. Aux premiers bouillons, déposez l'œuf délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe et laissez cuire pendant 10 minutes.

À la sonnerie, retirez l'œuf de la casserole, passez-le sous l'eau froide et laissez refroidir.

Déroulez la pâte feuilletée.

Découpez un grand rectangle au centre, puis re-découpez en 18 parts égales : Étalez la crème de tomates séchées sur les rectangles du centre. Découpez les bords en bandelettes fines...

Transférez les rectangles à la tomate sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.

Disposez des bandelettes en haut et en bas de chaque rectangle, puis complétez avec des croisillons en laissant un espace vide vers le haut.

Saupoudrez de paprika fumé.

Préchauffez le four à 180°C.

Retirez la coquille de l'œuf dur. Coupez l'œuf en fines tranches. Avec une petite douille ronde lisse ou un capuchon de stylo (propre !), découpez des petits ronds dans le blanc.

Disposez 2 petits ronds blancs sur chaque rectangle de pâte.

Enfournez 12 minutes à 180°C.

La pâte doit être bien gonflée et dorée.

Faites fondre un palet ou un carré de chocolat noir à feu doux dans une petite casserole.

À l'aide d'un manche de toute petite cuillère à café, posez une goutte de chocolat fondu sur chaque rond de blanc d'œuf pour dessiner les pupilles des yeux.

C'est prêt à déguster 😊

Vous pouvez les manger encore chauds ou complètement froids.

