

Halloween: Doigts de monstres farcis au fromage

[RECETTES](#) - [HALLOWEEN](#) - [THÉMATIQUES](#)



TEMPS DE PRÉPARATION : 15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une pâte à pizza (ici j'utilise la recette de Ricardo , un hit chaque fois)
- Du colorant alimentaire vert
- Du fromage mozzarella
- De la sauce marinara pour la trempette

Préparation

1. Préchauffer votre four à 400 F.
2. Colorer votre pâte avec le colorant alimentaire (de 10-15 gouttes seront nécessaires selon la grosseur de la pâte). Astuce : Si vous le pouvez, pétrir dans une machine à pain ou dans le robot pour éviter de vous tâcher les doigts.
3. Rouler votre pâte en un gros rectangle.
4. Couper des lanières assez larges pour pouvoir y déposer un ficello ou des bâtonnets de fromage et vous permettre de rabattre la pâte autour.
5. Déposer votre fromage en tronçon et bien sceller la pâte pour éviter que le fromage fuie à la cuisson.
6. Enfoncer une demi olive noire pour faire office d'ongle. Faites de petits traits pour simuler les jointures. (Pas trop profond pour ne pas que le fromage coule par les trous).
7. Cuire au four sur une plaque graissée pendant 10-12 minutes selon la puissance de votre four sur la grille du milieu. Le dessous doit être grillé!
8. Servir avec de la sauce marinara pour simuler du sang ! MIAM MIAM