

Serpents en pâte avec sauce yogourt au curry

Préparation: env. 1 h

Levage: env. 2 h

Cuisson: env. 12–15 min

Pour 5 enfants et 1 adulte. Entre parenthèses: pour 10 enfants et 2 adultes.

Ustensiles

papier sulfurisé

Ingrédients

Pâte levée:

250 g (500 g) de farine

½ cc (1 cc) de sel

10 g (20 g) de levure

env. 1,25 dl (2,5 dl) d'eau

2 cs (4 cs) d'huile de colza

50 g (100 g) de carottes râpées à la râpe à bircher

6 (12) saucisses de Vienne

½ (1) œuf battu

12 (24) pignons de pin ou petits bouts de légumes

Légumes:

env. 400 g (800 g) de légumes mélangés, p. ex. carottes, concombres, betteraves coupés en rondelles

Sauce yogourt au curry:

180 g (360 g) de yogourt

1 cc (2 cc) de miel

1 cc (2 cc) de curry en poudre
sel



Conseil

Remplacer les saucisses de Vienne par des sticks de mozzarella, des saucisses de volaille ou de tofu. À la place des pignons de pin, enfoncer de petits bouts de légume à l'emplacement des yeux.



Préparation

1. Pâte levée: mélanger la farine et le sel, former un puits. Délayer la levure dans un peu d'eau, verser dans le puits avec le reste d'eau, l'huile et la carotte. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser doubler de volume env. 2 h à température ambiante.
2. Partager la pâte en 12 (24) morceaux. Former avec chaque pâton un fin boudin d'env. 60 cm de long, pointu d'un côté (queue) et plus épais de l'autre (tête). Enrouler un boudin autour de chaque saucisse et déposer sur la plaque préparée. Badigeonner d'œuf et bien enfoncer les yeux (pignons de pin).
3. Cuire les serpents en pâte 12–15 min au milieu du four préchauffé à 200°C.
4. Disposer les légumes sur un plat.
5. Sauce yogourt au curry: mélanger tous les ingrédients, répartir dans des bols.
6. Déposer les serpents en pâte sur les rondelles de légume, servir avec la sauce.