



## Sapin Feuilleté

### INGRÉDIENTS

2 rouleaux de pâte feuilletée  
150g de pesto (ou sauce tomate, caviar d'aubergine, tapenade...)  
50 g de fromage râpé  
1 jaune d'œuf  
Herbes de Provence  
Graines

Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 25 min



### Astuce

Découpez également des bandes dans les chutes de pâte, torsadez les à leur tour.  
Vous les servirez en plus du sapin!

### PRÉPARATION

Déroulez une pâte feuilletée  
Étalez la garniture de votre choix et parsemez de fromage râpé.  
Recouvrez avec la seconde pâte déroulée.  
Avec un grand couteau, découpez un grand triangle.  
Retirez délicatement les chutes de pâte.  
Découpez les branches du sapin: En partant d'un bord du triangle, coupez en bandelettes de 2 cm de largeur sans aller jusqu'au milieu du triangle.  
Faites pareil sur le côté opposé du triangle de manière symétrique.  
Torsadez toutes les bandelettes de pâte.  
Avec un pinceau, étalez le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau sur le sapin. Parsemez d'herbes de Provinces et de quelques graines. Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant 25 minutes environ.  
Laissez refroidir quelques instants avant de glisser sur un plat et de servir. Bon appétit!

Retrouvez cette recette en vidéo sur le site internet

<https://www.centresocialclairiere.org/> Rubrique: Actualités / On en parle