

Sapin feuilleté



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 150 g de pesto ou sauce tomate, ou caviar d'aubergines, jambon, etc.
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à soupe lait
- 2 c. à soupe graines de lin (ou autres graines) ou gruyère râpé

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C. Etalez une première pâte feuilletée et garnissez-la de votre préparation.

Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Marquez le tronc du sapin du dos du couteau puis découpez en triangle. Coupez les branches d'une largeur de un centimètre.

Récupérez les chutes pour faire une étoile et collez-la avec un peu d'eau en haut du sapin. Badigeonnez le tout avec le jaune d'oeuf, parsemez de graines ou de gruyère râpé puis torsadez les branches.

Enfournez pour 20 min et servez dès la sortie du four.

