



INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 2 tartinades au choix
- Quelques olives noires ou vertes
- Des graines de sésame
- 10 cl de lait

SOURCES
Notre famille Cuisine

PAR ICI LA RECETTE...

Sapin feuilleté de Noël pesto-tapenade

Apéritif à partager

Temps de préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

PRÉPARATION

1. Étaler une pâte feuilletée.
2. Répartir la garniture : une tartinade sur la moitié de la pâte, et une deuxième tartinade sur l'autre moitié. Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée.
3. Découper un triangle afin de former un sapin. Retirer délicatement les bords.
4. Former les branches du sapin en découpant des rectangles d'1,5 cm de hauteur séparés par un tronc de pâte feuilletée. Torsader-les.
5. Quadriller le tronc avec la lame d'un couteau.
6. Découper des bandes dans les chutes de pâte retirées, puis torsader-les. Vous pourrez les servir à côté de votre sapin.
7. Badigeonner le lait sur votre sapin. Disposer des graines de sésame sur le tronc et quelques olives tranchées ou concassées, sur les branches.
8. Enfourner dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 20 à 25 minutes.

DÉGUSTER !

