



Sapin feuilleté apéritif



- 2 rouleaux de pâte feuilletée Au Pain Doré
- 6 c. à table de pesto
- 1 œuf battu
- 1 c. à table de lait
- Graines de sésame pour décoration (optionnel)



Préparation :

- Préchauffer le four à 375F et couvrir une plaque allant au four avec du papier parchemin.
- Dérouler une pâte feuilletée sur le papier parchemin et répartir le pesto par-dessus.
- Recouvrir de la 2^{ème} pâte feuilletée et souder les bords ensemble en faisant pression.
- Découper la pâte en forme de sapin. Garder les retailles pour plus tard.
- À l'aide d'un petit couteau, découper les branches du sapin de part et d'autre du tronc en les espaçant de 1,5cm les unes des autres, puis torsader alors chaque branche deux ou trois fois sur elle-même.
- Badigeonner le sapin du mélange œuf battu et lait puis saupoudrer de quelques graines de sésame (optionnel).
- Mettre au four 25-30 minutes, jusqu'à ce que le sapin ai gonflé et devienne doré. Laisser refroidir quelques instant et déguster.

Astuce:

Vous pouvez faire des torsades avec les retailles. Saupoudrer de fromage et gratiner.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !