



L'Apéro Sapin de Noël

Cette recette apéritive peut être déclinée à votre guise au niveau de la garniture : sauce tomate, pesto, caviar d'aubergines, ... Vous choisissez ce que vous voulez ! C'est une recette plutôt simple mais qui séduit le plus grand nombre et surtout qui a un super look !

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 150 g de pesto
- 2 c. à soupe de lait
- 1 jaune d'oeuf
- Des herbes de provence ou autres graines (graines de lin par exemple)

Vous pouvez opter pour des pâtes feuilletées toutes faites, on ne vous jugera pas.



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez une première pâte feuilletée et garnissez-la de pesto.
- Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Appuyez bien pour coller les extrémités.
- Démarrez en dessinant le tronc du sapin puis tracez un triangle jusqu'au sommet de la pâte pour former le sapin
- Découpez le sapin. Vous pouvez récupérer les chutes pour faire des décorations comme des étoiles.
- Faites des lamelles horizontales d'environ 1 cm d'épaisseur de chaque côté du tronc (attention à ne pas couper dans le tronc)
- Badigeonnez le tout avec le jaune d'œuf délayé dans le lait parsemez d'herbes de Provence puis torsadez les branches.
- Enfourez pour 20 min et servez dès la sortie du four.



credit photo : cuisine addict