



RECETTE APÉRITIVE

Il est temps de prévoir les menus pour Noël ! C'est pourquoi La Figolette vous propose aujourd'hui une recette apéritive d'un sapin de Noël à grignoter. C'est une déclinaison astucieuse et festive de la tarte soleil, mise sous forme de sapin, garnie au goût de chacun.

INGRÉDIENTS

Pour 1 sapin feuilleté (6 personnes) :

2 pâtes feuilletées

1 œuf pour la dorure

2 garnitures au choix (pesto rosso, pesto verde, confit de tomates, fromage tartare, tapenade...)

Réalisation

Étalez vos pâtes feuilletées sur une feuille de papier cuisson puis superposez les.

Découpez une grosse forme de sapin avec un tronc assez large. Retirez ensuite la pâte du dessus et réservez là.

Délimitez à l'œil une bande centrale d'un centimètre qui fera office de tronc, puis à sa gauche étalez une première garniture, et à droite la seconde.

Recouvrez de la deuxième pâte feuilletée.

Découpez des bandelettes partant du tronc. Torsadez les ensuite successivement.

Dans les chutes de pâtes, découpez des étoiles que vous pourrez déposer sur le sapin.

Garnissez les chûtes de pâte de garniture.

Battez un œuf en omelette puis badigeonnez le sapin.

Enfournez pour 25 minutes environ à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Laissez refroidir sur une grille et servez dans la journée.

