



## Sapin de Noël feuilleté à la pâte à tartiner



6 pers



20 mn

### Les ingrédients

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace
- 150 g de pâte à tartiner

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 180C°.

#### Etape 2

Prendre une plaque de four tapissée de papier sulfurisé et disposer un premier disque de pâte. Étaler la pâte à tartiner sur toute la surface et recouvrir avec le 2e disque de pâte.

#### Etape 3

À l'aide d'un couteau, dessiner un triangle et un tronc pour représenter un arbre puis le découper.

#### Etape 4

De chaque côté, découper les branches en faisant des bandes horizontales de 2 cm de large sans aller jusqu'au centre. Rouler chaque bande sur elle-même pour les torsader.

#### Etape 5

Badigeonner le sapin de jaune d'œuf puis enfourner 25 minutes. Le sapin doit être doré.

#### Etape 6

Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

