

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.