

## Recette pour les fêtes : sapin de Noël en pâte feuilletée



### Ingrédients :

- 2 rouleau pâte feuilletée
- pesto rouge
- fromage (Parmesan ou Emmentaler)
- 2 tranches de saucisse ou bien du jambon
- moutarde

### Alternative pour dessert :

- crème de chocolat (ou d'autres crèmes sucrées)

### Matériel :

- Planche pour découper
- 2 couteaux
- râpe à fromage
- Papier de cuisson
- Plateau de cuisson



1

Étalez la pâte



2

Coupez une forme d'un sapin dans la pâte.



3

Faites la même chose avec la deuxième pâte



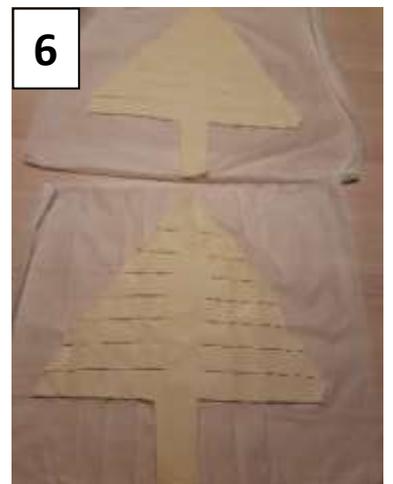
4

Mettez les restes à côté



5

Découpez des lignes dans la pâte sur les côtés.  
(Distance : 1 cm)



6

Faites la même chose avec la deuxième pâte



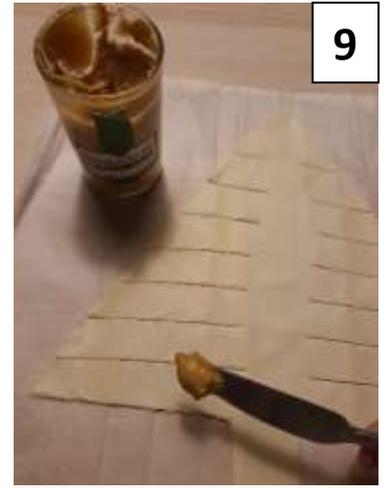
7

Râpez le fromage



8

Coupez la saucisse



9

Mettez de la moutarde sur un côté



10

Le milieu reste libre



11

Mettez du pesto rouge sur l'autre côté



12

**Dessert** : tu peux utiliser de la crème de chocolat



13

Mettez du fromage sur le côté avec la moutarde



14

Mettez de la saucisse sur le côté avec le pesto



15

Mettez la deuxième pâte au-dessus

16



Tournez toutes les branches

17



Mettez le sapin au four.  
30 minutes - 180 degré.



**Nous souhaitons un**

**Bon appétit !**

