

## Apéritif /

# Un sapin indémodable pour Noël

Nombre de personnes : 8  
Temps de cuisson : 25 mn

Temps de préparation : 15 mn

Céréale principale : blé tendre

### Ingrédients :

2 pâtes feuilletées

300 g de fromage ail et fines herbes

1 jaune d'œuf

Herbes aromatiques

Baies roses

### Préparation :

Préchauffez votre four à 210 °C. Faites chauffer le fromage ail et fines herbes pour le ramollir et le travailler plus facilement.

Étalez les pâtes feuille-

tées puis, à l'aide d'un rouleau, allongez-les légèrement.

Tartinez l'une des pâtes avec le fromage. Recouvrez ensuite avec la seconde pâte. Taillez le tout en forme de sapin. Roulez les branches du sapin sur elles-mêmes.

Faites reposer le tout au réfrigérateur, puis dorez le sapin avec un jaune d'œuf au pinceau.

Enfournez pour 25 min de cuisson dans un four à 180 °C.

Décorez avec quelques herbes et des baies roses. Servez chaud ou tiède, à votre convenance.



Source © Passion Céréales / Marie-Laure Dubini