

Sapin feuilleté de Noël

🍴 4 portions · ⌚ prep. 25m · 🕒 cuisson 25m

🌾 gluten ● œufs 🥛 lait

Sapin apéritif spectaculaire en pâte feuilletée : deux couches garnies de pesto et pancetta d'un côté, crème, oignon et emmental de l'autre. Branches torsadées et dorées au four.

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte feuilletée	2 rouleaux	☐ oignon, finement émincé	1
☐ pesto	2 càs	☐ emmental râpé	2 càs
☐ tranches de pancetta, ou bacon, en lanières	4	☐ œuf, battu	1
☐ crème épaisse	2 càs		

PRÉPARATION

1. Dérouler la première *pâte feuilletée* sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé. La garder froide.
2. Sur la moitié droite de la pâte, étaler le *pesto* et disposer les *tranches de pancetta*. Sur la moitié gauche, appliquer la *crème épaisse*, l'*oignon* et l'*emmental râpé*. Poivrer.
3. Recouvrir délicatement avec la seconde pâte feuilletée en appuyant légèrement partout.
4. À l'aide d'un couteau aiguisé, découper une forme triangulaire de sapin. Tailler des lignes horizontales sur les côtés pour former les branches, puis torsader légèrement chaque branche.
5. Badigeonner le sapin avec l'*œuf* au pinceau.
6. Enfourner dans un *four préchauffé* à 180 °C pendant 20-25 minutes jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante.

Préparation anticipée : préparer le matin et réfrigérer jusqu'à la cuisson du soir.

Pour éviter le gonflement excessif de la base, pré-cuire la pâte 5 minutes à vide avant d'ajouter la garniture.

Variantes : remplacer pesto/pancetta par du saumon fumé, de la tapenade, du fromage à pâte molle ou du chèvre.

Ne pas conserver au réfrigérateur après cuisson : ranger dans un lieu sec. Réchauffer 3-4 minutes à 180 °C.