

Sapin feuilleté au pesto

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 pot de pesto vert (ou à votre convenance)
- 1 jaune d'oeuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Etalez une des 2 pâtes et tartinez-la de pesto.

Déroulez la seconde pâte feuilletée et déposez-la sur le pesto.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez un sapin.

Coupez des lanières pour faire les branches du sapin et torsadez-les.

Avec les chutes de pâte, faites des étoiles et déposez-en une au sommet du sapin.

Badigeonnez le sapin avec le jaune d'oeuf additionné d'un peu d'eau.

Enfournez le sapin pour 20/25 minutes.

Servez froid ou chaud.

<http://philomavie.blogspot.com>