

SAPIN DE NOËL

Ingrédients

2 pâtes feuilletées

1 pot de " tartare de mer " ou autre " tartinade aux algues " du commerce

1 jaune d'œuf

Pour le décor: Olives, câpres, tomates confites, etc.

Préparation

Dérouler 1 pâte feuilletée sur une plaque de four.

Étaler le tartare de mer sur la surface de la pâte.

Recouvrir avec la 2eme pâte feuilletée.

Découper la pâte sous la forme d'un sapin (triangle + pied)

Couper les branches (au 2/3) de chaque côté.

Torsader les branches délicatement.

Badigeonner le sapin avec un jaune d'œuf.

Décorer le sapin (ou pas)

Cuisson

Au four / 15 minutes à 180 ° (à surveiller)



Recette proposée par l'Association - Noël 2020