

Recette du sapin feuilleté

Je vous présente la recette de **sapin feuilleté** pour l'apéritif de Noël. Vous pouvez la réaliser avec vos proches et cela permettra également de **travailler en s'amusant** (lecture, compréhension de texte, concentration et motricité fine !)

- Ingrédients :
- 2 pâtes feuilletées (maison c'est mieux !)
- 150 g de garniture : caviar d'aubergines ou tapenade ou pesto ou sauce tomate, etc.
- 1 jaune d'oeuf
- 2 c. à soupe de graines (lin, sésame, pavot etc.)

Instructions

- Préchauffez votre four à 180°C. Étalez une première pâte feuilletée et étalez votre garniture. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Découpez le tronc et les branches d'une largeur de 1cm.
- Récupérez les chutes pour faire une étoile et collez-la avec un peu d'eau en haut du sapin. Badigeonnez tout le sapin de jaune d'œuf (avec un pinceau de cuisine), parsemez de graines puis torsadez les branches.
- Enfournez pour 15/20 min et servez quand c'est encore chaud.