

Petits sapins de Noël au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

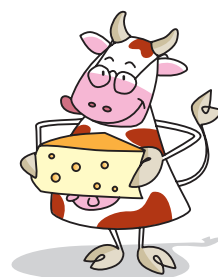
Pour les sapins

- 2 pâtes feuilletées à dérouler
- 80 g de GRUYÈRE DE France râpé
- 80 g de pesto
- 1 jaune d'œuf
- quelques baies roses

Préparation

Faites chauffer votre four à 180°C.

- Etalez le pesto sur la surface d'une pâte feuilletée, saupoudrez de GRUYÈRE DE FRANCE râpé. Couvrez avec l'autre pâte feuilletée.
- Découpez la forme générale des sapins (des triangle d'environ 10 cm de large par 12 cm de haut) en dessinant un petit tronc à la base.
- Taillez les branches sous forme de bandes horizontales, en respectant le tronc, puis torsadez légèrement chaque branche
- Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez les sapins à l'aide d'un pinceau. Déposez quelques baies roses sur le dessus.
- Enfournez une quinzaine de minutes jusqu'à ce que les sapins soient bien dorés.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredFrance