

Un sapin de Noël feuilleté

Sucré ou salé, avec ce sapin, tu vas te régaler!

Cuisine avec un adulte ce magnifique sapin

Ce dont tu auras besoin :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 cuillères à soupe de pesto
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate

Pour une version sucrée :
il suffit de remplacer la sauce
et le pesto par de la confiture
ou de la pâte à tartiner !

Ce délicieux sapin
est parfait à partager
en famille.



1



Étale le pesto
et la sauce tomate
sur la pâte.

2



Recouvre la pâte
feuilletée garnie
avec la deuxième
pâte feuilletée.

3



Découpe une forme
de sapin dans
ta pâte et fais
des entailles pour
les branches.

4



Avec les doigts,
torsade chaque
branche du sapin
pour former
ses branches.

5



Forme une étoile
avec le reste
de pâte
et dépose-la
en haut de ton
beau sapin !

6



Mets le sapin
au four à 210 C°
pendant
25 minutes.
Une fois le sapin
sorti du four,
attends 5 minutes
puis régale-toi !