

Mon sapin de Noël feuilleté Jambon-fromage

Pour 1 sapin

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 tranches de jambon blanc
- 50g de fromage râpé
- lait ou 1 jaune d'œuf



Ustensiles spécifiques : du papier sulfurisé et un pinceau !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffez votre four à 180°.
- Étaler la première pâte sur du papier sulfurisé.
- Couper la pâte afin d'obtenir la forme d'un sapin (garder les chutes pour faire des gressins par ex).
- Déposer les tranches de jambon de façon à recouvrir tout le sapin sauf le tronc et recouvrir de fromage (cf photo étape n°1).
- Couvrir de la deuxième pâte feuilletée et la couper pour obtenir la forme du sapin également (cf photo étape n°2).
- Découper les branches du sapin (cf photo étape n°3).
- Torsader les branches en les entortillant (cf photo étape n°4).
- Badigeonner le sapin d'un peu de lait ou d'un jaune d'œuf battu.
- Enfourner durant 25 min à mi-hauteur dans le four.