

# Etoile feuilletée à la tapenade verte, pignons & tournesol

Pour 1 étoile

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 petit pot de 90g de tapenade verte
- Pignons de pin et graines de tournesol
- Lait ou 1 jaune d'œuf



Ustensiles spécifiques : du papier sulfurisé, un ramequin et un pinceau.

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffez votre four à 180°.
- Étaler la 1<sup>ère</sup> pâte sur du papier sulfurisé et étaler la tapenade verte.
- Étaler la 2<sup>ème</sup> pâte et la piquer.
- Recouvrir le cercle à l'aide de cette pâte.
- Marquer un rond au milieu à l'aide d'un petit ramequin sans appuyer pour ne pas couper la pâte.
- A l'aide d'un bon couteau, couper le cercle en 4, puis chaque quart en 2, puis chaque triangle encore en 2 et encore une fois en 2, jusqu'à obtenir 32 triangles sur tout le cercle. Chaque quart aura donc été divisé en 8 triangles.
- Torsader les branches en les entortillant.
- Badigeonner l'étoile d'un peu de lait ou d'un jaune d'œuf battu.
- Déposer dessus quelques pignons de pin et quelques graines de tournesol.
- Enfourner durant 25 min à mi-hauteur dans le four.