



Sapin feuilleté aubergine / artichaut

LA CUISINE DE BOOMY

- 2 rouleaux de pâtes feuilletés
- 1 pot de tartinaade d'artichaut
- 1 pot de caviar d'aubergine
- 2 jaunes d'œuf
- 3 à 4 cs de lait
- graines de sésame

Dérouler une pâte feuilletée. Étaler la tartinaade d'artichaut sur la moitié de la pâte, et le caviar d'aubergine sur l'autre moitié.

Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée.

Préchauffer votre four à 180°.

Découper les pâtes en forme de sapin et à l'aide d'emporte-pièce découper des formes de Noël dans le reste de la pâte.

De chaque côté du sapin découper des bandes de 1 cm en laissant une bande au centre qui représentera le tronc de l'arbre.

Torsader délicatement chaque bande.

Battre les jaunes d'œufs avec le lait.

Badigeonner le sapin ainsi que les pièces individuelles du mélange œuf / lait et parsemer de graines de sésame.

Enfourner pour 20 minutes.

Laisser légèrement refroidir avant de présenter ce sapin à vos invités