

SUCETTES FEUILLETEES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [THERMOVIVIE](#)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- du pesto
- du caviar de tomates séchées (ou de sauce tomate)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °
- Étaler la pâte, puis découper à l'aide d'une roulette à pizza ou un bon couteau des bandes d'environ 1 à 2 cm maximum.
- Étaler la sauce de votre choix sur chaque bande.
- Replier délicatement la bande sur elle même en lui donnant une base plus large que la pointe.
- Disposer ces petits sapins sur un pic à brochette en prenant soin de ne pas trop les serrer.
- Déposer les sapins sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Attention à ne pas trop les coller, les sapins vont gonfler lors de la cuisson
- Enfourner pour 22 minutes à 180 degrés
- piquer chaque sapin sur un cube de comté
- ajouter une olive en haut du sapin pour faire office d'étoile

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>