

# 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>