

MINI SAPINS SALES AU JAMBON (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Kilometre-0.fr

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 16 olives
- 3 tranches de jambon blanc
- des carrés de comté

Préparation:

- Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail.
- Découper des bandes fines.
- Déposer du jambon blanc sur les bandes.
- j'ai déposé la pâte feuilletée sur des accumulateurs de froid afin que la pâte reste froide
- Plier la pâte de manière à former un sapin.
- Il faut que la pâte soit de plus en plus large pour avoir la forme d'un sapin.
- Mettre les sapins feuilletés sur un pique
- poser les sapins sur une feuille de silicone
- enfournez-les 30 minutes à 180°.
- Mettre une olive en haut des sapins.
- Planter les sapins dans des cubes de comté.

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