

SAPIN DE NOËL AU CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Nutella
- 1 Jaune d'oeuf
- Décoration en sucre (Facultatif)
- Sucre Glace (Facultatif)

Recette :

- > Poser la 1ère pâte feuilletée à plat
- > Etaler la pâte à tartiner sur l'ensemble de la pâte feuilletée
- > Poser la 2ème pâte feuilletée sur la 1ère pâte feuilletée garnie de pâte à tartiner
- > Tracer un sapin à l'aide d'un couteau (Voir image)
- > Enlever le surplus de pâtes feuilletées garnies de chocolat et réserver pour plus tard
- > Tracer des bandes sur chaque côté pour faire des branches
- > Torsader les bandes
- > Badigeonner l'ensemble du sapin de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau de cuisine
- > Enfourner 15min à 180°C
- > Laisser refroidir
- > Décorer le sapin avec des décorations en sucre, des bonbons, Soudr de sucre glace ...



- > Avec les chutes de pâtes feuilletées garnies de chocolat, emporte-piècer ou torsader le reste des chutes
- > Badigeonner de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau de cuisine
- > Enfourner 15min à 180°C