

# SAPIN DE NOËL FEUILLETÉS

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée
- Blanc de Poulet ( ou Jambon )
- Fromage Nature à Tartiner
- Graines de Sésame et Noir
- 1 jaune d'oeuf

## Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C > Dérouler la pâte feuilletée
- > Etaler le fromage à tartiner sur l'ensemble de la pâte feuilletée
- > Couper le blanc de poulet en lamelles
- > Poser les lamelles de poulet sur la pâte feuilletée
- > Découper des bandes à la verticale d'un bout à l'autre de la pâte feuilletée
- > Replier ces bandes sur elles-mêmes pour former un sapin
- > Enfoncer un mini pic à brochette une fois le sapin formé
- > Placer le sapin de Noël feuilletée sur une plaque recouverte de papier ou d'une feuille de cuisson
- > Badigeonner les sapins de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau de cuisine
- > Parsemer les sapins de graines
- > Enfourner 20 min à 180°C