

APERRO SAPIN DE NOEL



- deux rouleaux de pâte feuilletée
- 4 fines tranches de jambon blanc
- 150 g d' emmental
- Etalez une pâte feuilletée.
- Déposez sur la moitié du jambon blanc et sur l'autre de l'emmental.
- Déposez dessus l'autre pâte feuilletée et soudez les bords en appuyant.
- Dessinez sur un papier sulfurisé un sapin et découpez la pâte en suivant le tracé.

- Tracez deux traits pour matérialiser le centre puis striez avec la pointe d'un couteau le pied du sapin.
- Avec des ciseaux, découpez des lamelles comme sur la photo.
- Torsadez les bandes.
- Préchauffez le four à 180° et mettez le sapin à cuire 35 minutes.
- Servez tiède ou froid.
-