Sapins feuilletés au pesto

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 25 g de pesto vert
- 25 g de pesto rouge
- 200g Emmental (pour les étoiles)
- 1 œuf + 1 cs d’eau
- Sel & poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Dérouler une première pâte feuilletée, recouvrir une moitié de pesto vert et l'autre moitié de pesto rouge. Recouvrir l'ensemble de la deuxième pâte feuilletée.

Etape 3

Couper l‘ensemble en 4, de façon à obtenir deux quarts de pesto vert et deux quarts de pesto rouge.

Etape 4

Pour chaque quart, détailler une forme triangulaire de sapin, puis détailler des branches. Entortiller les branches sur elles-mêmes.

Etape 5

Recouvrir les sapins d'un mélange de jaune d'œuf & eau, et enfourner environ 30 min. Les sapins sont cuits lorsqu'ils sont bien dorés.

Etape 6

Découper des étoiles dans l’emmental (avec un couteau ou un emporte pièce), piquer les sapins avec un pic en bois en bois et fixer l’étoile au dessus.

?