



Pour 6 personnes

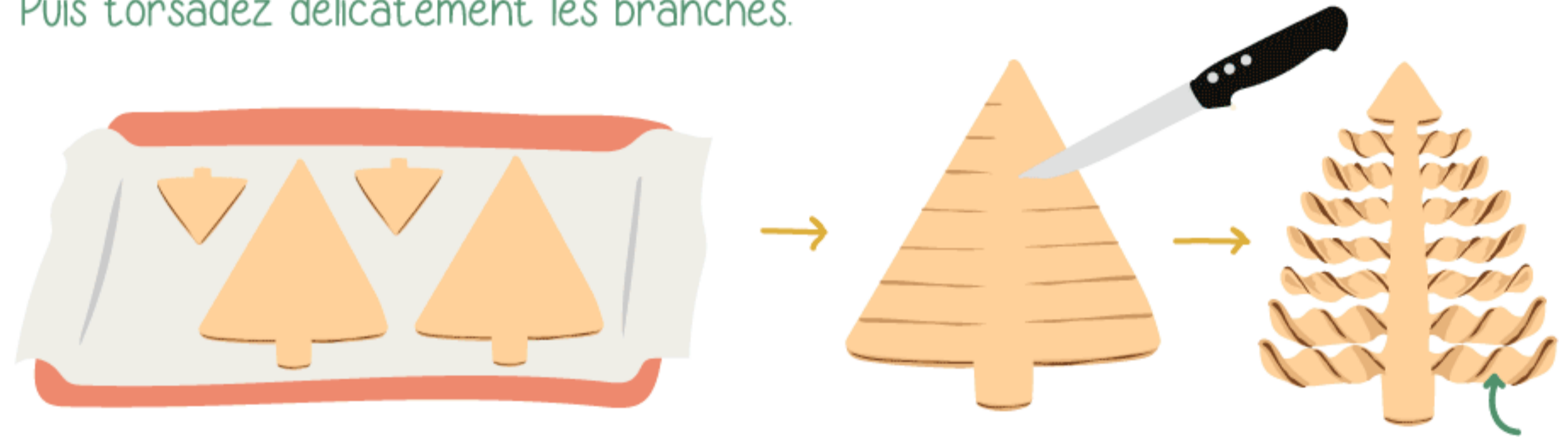
Sapins feuilletés au chocolat

1 Déroulez la première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Ensuite, garnissez-la de pâte à tartiner. Puis recouvrez l'ensemble avec la deuxième pâte feuilletée.

2 pâtes feuilletées
rectangulaires



2 À l'aide d'un couteau découpez la pâte de façon à former 2 sapins. Découpez des bandes de pâte sur les deux côtés, en laissant une marge au centre. Puis torsadez délicatement les branches.



ASTUCE
Avec les chutes de pâte feuilletée, créez des petits sapins ou des minis-décorations de Noël à déguster (étoiles..).

3 À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les sapins du jaune d'œuf préalablement battu. Enfournez pendant 20 min jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré. À la sortie du four, laissez les sapins tiédir puis parsemez-les de sucre glace pour décorer.

