

Recette Sapin en Pâte Feuilletée avec du Nutella®

Facile

20 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

300g / 1 paquet de pâte feuilletée

1 jaune d'œuf

2 Cuillères à Soupe de lait

60g de Nutella® pour la décoration

PRÉPARATION



- 1 | Placer la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé. Couper la pâte en forme de sapin.



- 2 | Préchauffer le four à 190 degrés Celsius.



- 3 | À l'aide d'un couteau, tailler les branches du sapin en prenant le tronc comme point de référence. Enrouler les branches en les éloignant de vous.

**4**

Mélanger le jaune d'œuf avec le lait, puis, à l'aide d'une brosse, étalez le mélange sur le sapin.

**5**

Faire cuire la pâte au four pendant 12 à 15 minutes, la faire sortir du four et la laisser refroidir. Décorer le sapin avec du Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Pour un air plus festif, ajouter des canneberges ou des graines de grenade.

Partagez cette recette en utilisant #nutellarecipe