



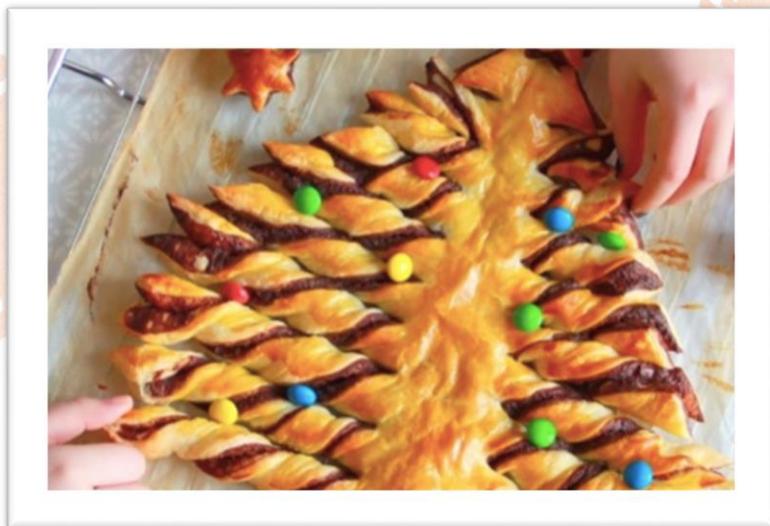
# Ma recette de Noël

Paray  
Vieille  
Poste

Les  
Goûters  
de Noël

## Ingredients

- ★ 2 pâtes feuilletées
- ★ De la pâte à tartiner
- ★ 1 jaune d'œuf
- ★ Des bonbons chocolatés colorés
- ★ Du sucre glace



## Préparation

- ★ Préchauffer le four à 180°.
- ★ Dérouler la première pâte feuilletée et étaler la pâte à tartiner dessus. Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée et bien appuyer pour les souder.
- ★ Dessiner au couteau et découper la forme du sapin. Garder les chutes pour en faire des petits feuilletés sur le côté.
- ★ Couper ensuite des lanières sur les 2 côtés du sapin sans couper le milieu (le tronc va maintenir toutes les branches ensemble), puis torsader les branches.
- ★ Ajouter du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau sur le sapin pour le faire dorer à la cuisson.
- ★ Faire cuire au four 15 à 20 minutes en surveillant la cuisson.
- ★ Ajouter du sucre glace et quelques bonbons chocolatés colorés sur le sapin.

Bon  
appétit!

