

Sapin Rose de Noël au Pink Queen Cheese



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese râpé
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Étapes de la préparation

1. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Déroulez les deux pâtes feuilletées et superposez-les. Coupez-les en forme de triangle et décollez-les. Parsemez généreusement l'un des triangles de Pink Queen Cheese râpé tout en laissant une bande de pâte d'environ 3 centimètres sur les bords.
3. Recouvrez du deuxième triangle et scellez les bords avec une fourchette.



4. Avec le plat du couteau dessinez un rectangle de haut en bas du triangle pour former le tronc. Découpez le pied à la base dans la pâte.
5. Pour obtenir les branches, découpez des lamelles d'une largeur de 2 cm de part et d'autre du tronc en partant des extrémités du triangle. Torsadez chaque lamelle sur elle-même.
6. Placez votre sapin sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier sulfurisé et badigeonnez le feuilletage de jaune d'œuf battu.
7. Enfournes le sapin pour 20 minutes.
8. Servez chaud à l'apéritif.

? **Astuce** : Amusez-vous à décorer votre sapin avec des tomates cerises pour les boules et des tranches de jambon fumé pour les guirlandes.







