



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Sapin feuilleté apéritif pesto verde & chèvre, tomate séchée

 Pour 6 personnes

 Très facile

 40 min

2.06€ La portion (prix indicatif)



Ici, c'est mon beau sapin, roi de l'apéro !

A NOTER : si vous choisissez les rouleaux de pâte feuilletée
"François" pré-étalée (3 kg), inutile d'en prendre 2.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **100 g** de Fromage frais de chèvre (type Petit Billy)
- **75 g** de Tomate séchée à l'huile
- **1 gousse** de Ail
- **75 g** de Pesto de basilic
- **20 g** de Parmesan rapé
- **1 pièce** de Oeuf

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Si vous avez choisi deux pâtons de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Pour chaque pâton, étalez peu à peu en un rectangle de 27 cm de diamètre sur 5 mm d'épaisseur. Faites la même chose pour le second pâton. Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller. Faites reposer les pâtes au frais 30 minutes.

- 2 Mixez 100 g de chèvre frais, 15 à 20 tomates séchées grossièrement égouttées, ½ gousse d'ail, 1 càc de vinaigre (balsamique ou xérès) et plusieurs tours de moulin à poivre. Rectifiez l'assaisonnement en sel ou vinaigre si besoin. Mettez de côté.
Si vous n'avez pas de mixeur, hachez finement les tomates séchées avec un couteau puis mélangez le tout à la main.
- 3 Après 30 minutes, ou si vous avez choisi des pâtes prêtes à l'emploi, préchauffez votre four à 180°C en chaleur tournante (ou à défaut 200°C en chaleur traditionnelle).
Astuce : placez une plaque au milieu du four pour la faire préchauffer aussi. Vous y ferez glisser le sapin pour le cuire, c'est encore mieux bien snacker le dessous.
- 4 Placez une pâte sur une plaque. Étalez sur une moitié (dans le sens de la longueur) le mélange au chèvre et tomates séchées et sur l'autre moitié 75 g de pesto vert. Saupoudrez 20 g de parmesan râpé sur le pesto vert.
- 5 Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée.
Détaillez la forme du sapin (référez-vous à la vidéo pour plus de facilité). Avec un couteau bien aiguisé, coupez les branches de chaque côté en les gardant attachées au centre du "tronc" vertical.
Attrapez l'extrémité de chaque rayon et tournez-le 3 ou 4 fois pour faire une torsade/un tire-bouchon.
- 6 Battez 1 jaune d'œuf avec 1 càc d'eau. Badigeonnez la pâte, en évitant les jointures pour que le feuilletage ne colle pas en se développant à la cuisson.
Enfournez 18 à 20 minutes. La pâte doit être dorée et croustillante.
- 7 Pour les morceaux de pâte mis de côté, coupez des bandelettes (soudez-les les unes aux autres pour les plus petites). Piquez-les sur des pics à brochette en ruban ou en forme de sapin.