



Collations

Sapin de Noël en pâte feuilletée avec pesto et mozzarella

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de pesto vert
150 grammes de mozzarella (geraspt)
3 tomates cerise
1 œuf (losgeklopt)
feuilles de basilic

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C

Étendez un rouleau de pâte feuilletée sur un plan de travail et tartinez du pesto vert uniformément sur la pâte. Réservez 2 cs de mozzarella pour la finition et saupoudrez le reste de la mozzarella sur le pesto. Déposez la deuxième feuille de pâte par-dessus.

Coupez le tout en forme de sapin de Noël.

Utilisez un couteau pour faire des incisions à partir du bas du sapin vers le haut et des deux côtés pour simuler les branches d'un sapin. Veillez à laisser le centre du sapin de Noël intact. Torchez les 'branches' plusieurs fois pour créer des boucles.

Coupez les tomates en deux et décorez le sapin de Noël avec. Badigeonnez le sapin de Noël avec l'œuf battu et saupoudrez-le de 2 cs de mozzarella.

Enfournez pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

Haal uit de oven en laat afkoelen. Werk af met enkele blaadjes basilicum.

Sortez du four et laissez refroidir. Terminez par quelques feuilles de basilic.

