



Desserts

## **Bouchées sapin de Noël au chocolat**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi  
1 œuf  
4 cuillères à soupe de pâte de chocolat

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200 °C et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Déroulez la pâte feuilletée et placez-la dans le sens de la longueur devant vous.

À l'aide d'un emporte-pièce, découpez cinq étoiles dans un des côtés courts de la pâte feuilletée et mettez-les de côté. Coupez la partie de pâte d'où vous avez découpé les étoiles, vous n'en aurez pas besoin. Placez la pâte à tartiner aux noisettes dans un petit bol et chauffez-la 10 secondes au micro-ondes pour qu'elle soit plus facile à étaler. Tartinez la pâte feuilletée avec la pâte à tartiner, puis repliez la pâte en deux. Appuyez bien pour souder.

Coupez la pâte feuilletée en bandes d'environ 2 cm de large, du haut vers le bas. Pliez chaque bande en forme de sapin de Noël, piquez chaque sapin sur un bâtonnet et terminez par une petite étoile au sommet.

Disposez les petits sapins sur la plaque de cuisson. Battez l'œuf et badigeonnez légèrement les sapins avec ce mélange. Faites cuire les feuilletés pendant environ 14 minutes dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Plaque de cuisson  
Papier sulfurisé  
Emporte-pièce étoile



