



## Feuilleté en sapin

Version du soleil feuilleté estival revisité pour l'hiver et Noël.

On peut varier les charcuteries : bacon, jambon blanc, jambon cru, saumon cru, thon ...

On peut varier les fromages : gruyère, Beaufort, fromage à raclette, tome, parmesan...

On peut varier les épices : thym, herbes de Provence, graines de sésame, piment d'Espelette...

On peut varier les sauces : coulis de tomate aux herbes, aux légumes, pesto, caviar d'aubergine, aïoli, tapenade...

### Ingrédients :

- \* 2 pâtes feuilletées
- \* 10 tranches de coppa
- \* 1 petit pot de coulis de tomate (fait maison de préférence), 15 à 20cL
- \* 50g de fromage râpé (ici mimolette vieille)
- \* 1 jaune d'œuf
- \* 1 cuillère à café de graines de pavot



### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre une pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Couper la coppa en fines lamelles.

Etaler le coulis sur le fond de la pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans sauce.

Mettre par-dessus les lamelles de coppa (les disposer en parallèle, ce sera plus facile pour la découpe après).

Saupoudrez généreusement de mimolette râpée.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Déposer délicatement la 2<sup>ème</sup> pâte par-dessus.

Souder légèrement les bords.

Avec un ciseau, découper la pâte pour former un sapin (pour le sommet et le pied).

Continuer avec le ciseau pour découper des bandes parallèles d'environ 1 ou 2 cm en laissant « le tronc » intact.

Les torsader et les écarter un peu pour faciliter la cuisson.

Badigeonner avec le jaune d'œuf tout le sapin.

Saupoudrer de graines de pavot (facultatif).

Enfourner 20 à 25 minutes.

C'est cuit quand le sapin est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

### Astuces :

Je conserve les chutes de pâte (sommet et pied), je les dore et les fais cuire aussi car même si ce n'est pas beau c'est bon !!

C'est facile à faire et c'est toujours très apprécié.