

SAPINS DE NOËL POUR L'APÉRITIF

Préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Ingrédients (pour 8 pièces)

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 100g de fromage frais aux herbes
- 150g de jambon
- 1 œuf
- 8 bâtonnets de bois
- Facultatif: Sésame noir

Préparation

1. Plonger les bâtonnets en bois dans l'eau pendant 30 minutes (pour qu'ils ne brûlent pas dans le four).
2. Préchauffer le four à 220 degrés. Étaler la pâte feuilletée et la badigeonner de fromage frais aux herbes.
3. Poser le jambon sur la pâte feuilletée badigeonnée. Couper la pâte feuilletée en huit lamelles de taille identique.
4. Replier les lamelles et former un sapin de Noël dans le sens de la longueur à l'aide d'un emporte-pièce. Piquer, placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonner d'œuf battu. Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer un peu de sésame noir dessus.
5. Faire cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les sapins soient bien dorés.

Astuce:

Les sapins de Noël en pâte feuilletée sont du plus bel effet sur un grand plateau apéritif. Le plateau apéritif peut être garni au choix de fromage, de viande séchée et de fruits. Accompagnés des ApériSticks Kambly Pomme de Terre et Romarin ainsi que des ApériSticks Betterave, des Ficelles au Fromage et aux Légumes et des Ficelles aux Olives Vertes et Noires, les clients disposent d'un large choix de petits apéritifs.

