

Arbre de Noël en pâte feuilletée

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA®
- 30g de cheddar rapé
- 3 càs. de pesto rouge
- 1 œuf battu

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la **pâte feuilletée HERTA®** avec le papier sulfurisé puis coupez-la en deux. Badigeonnez la moitié de la pâte avec le pesto rouge et saupoudrez de cheddar râpé.
- Mettez l'autre moitié de la pâte par dessus et appuyez bien. Coupez en 8 bandes égales.
- Prenez une bande et pliez-la comme un sapin de Noël (voir photo). Transpercez délicatement avec un pic à brochettes et placez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Répétez l'opération avec les bandes restantes. Laissez suffisamment d'espace entre chaque sapin.
- Badigeonnez les sapins de Noël avec l'œuf battu. Mettez au four pendant 20 minutes.
- Retirez du four et servez.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Amuse-bouches**

Personnes: **4**