

LES INGRÉDIENTS

Un pot de Nutella

Deux pâtes feuilletées

Un oeuf

Du sucre glace



LE SAPIN AU NUTELLA

LA RECETTE

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Étalez la première pâte feuilletée sur son papier cuisson
3. Recouvrez-là entièrement de Nutella, et ensuite déposez la deuxième pâte feuilletée dessus
4. Avec un couteau, découpez la pâte en forme de sapin
5. Sur la «partie des branches du sapin», découpez des bandes de chaque côté du tronc
6. Enroulez ces bandes de façon à créer des torsades
7. Créez des petites torsades (ou autre formes) avec les chutes qu'il vous reste
8. Étalez l'oeuf battu, à l'aide du pinceau à pâtisserie, sur l'ensemble du sapin et de vos chutes afin qu'ils puissent dorer lors de la cuisson
9. Mettre au four durant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré
10. Sortez du four, saupoudrez de sucre glace et dégustez !

