

SAPIN FEUILLETÉ AU PESTO D'ARTICHAUT

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 rouleaux de pâte feuilletée
120 g d'artichauts à l'huile
(en bocal)
130 g de pesto bio
1 œuf

Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7).

Mixez les artichauts à l'huile au blender.

Déroulez les pâtes feuilletées sur un plan de travail et déposez-les l'une sur l'autre. Coupez à l'aide d'un couteau pointu la base puis les côtés pour former un grand triangle, (le sapin).

Placez les feuilles de pâte côte à côte et tartinez de pesto puis de crème d'artichaut la première pâte. Déposez la deuxième feuille dessus puis coupez des stries tout le long du sapin, espacées de 1 à 2 cm. Roulez-les sur elles-mêmes.

Badigeonnez le sapin d'œuf battu et laissez cuire 5 minutes. Baissez la température à 180 °C (th.6) et laissez cuire 25 minutes.

Servez tiède ou froid.

LA TECHNIQUE BLUFFANTE

Servez une tarte à la forme originale : soleil ou poisson pour les apéros d'été, sapin pour les fêtes.

