



LE SAPIN DE NOËL CHOCOLATÉ

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 4-5 c. à soupe pâte à tartiner au chocolat
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à soupe eau
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 10-15 M&M's

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Dérouler la première pâte feuilletée sur son papier cuisson. Etaler soigneusement et régulièrement la pâte à tartiner au chocolat en vous aidant d'une spatule plate.
3. Déposer la deuxième pâte par-dessus et enlever le papier cuisson. Découper la pâte en triangle. Enlever le surplus de pâte. Former le pied du sapin en découpant un carré au bas de la pâte. Terminer en découpant les branches du sapin de façon régulière de part et d'autre du tronc.
4. Enrouler les branches sur elles-mêmes.
5. Mélanger le jaune d'œuf avec l'eau et dorez le sapin avec ce mélange à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
6. Enfourner, baisser le four à 180-190°C et cuire 20 minutes environ.
7. Décorer en saupoudrant le sapin de sucre en poudre et déposer une dizaine de boules de Noël avec des M&Ms.

MIAM !



N'HÉSITEZ PAS À POSTER DES PHOTOS DE VOS PRÉPARATIONS SUR INSTAGRAM EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBULFRANCE