



Feuilleté sapin de Noël



Vous voulez épater votre famille pour le réveillon ? Une recette idéale à l'approche de Noël : un joli sapin à base de pâte feuilletée et de [sauce curry](#).

INGREDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- Jaune d'œuf
- Graines de sésame
- Sauce à tremper au curry La Fraich'Touch

PREPARATION

1. Etalez votre pâte feuilletée.
 2. Répartissez la [sauce curry](#).
 3. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée.
 4. Découpez la pâte de façon à faire les branches et le tronc du sapin, puis torsadez le tout.
 5. Badigeonnez avec du jaune d'œuf pour la dorure et semez quelques graines de sésame sur le tronc.
 6. Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant environ 20 à 25 minutes.
- TADAM votre sapin est prêt à être dégusté !

