

Sapin feuilleté

POUR 6 PERSONNES

Préparation 20 min

Cuisson 20 min

½ citron (jus)

2 gousses d'ail pelées

1 poignée de basilic frais

2 pâtes feuilletées vegan

225 g d'olives vertes égouttées

60 g de cœurs d'artichaut égouttés

30 g de câpres égouttées

2 c. à soupe de lait de soja

*on peut
utiliser du
pesto
à part*

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Dans le bol d'un mixeur, mettez les olives, les câpres, les cœurs d'artichaut, les gousses d'ail, le jus de citron et le basilic frais. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Déroulez les 2 pâtes feuilletées.

Étalez la pâte en forme de sapin sur la première pâte feuilletée, puis recouvrez de la seconde pâte. Découpez la forme de sapin dans les deux épaisseurs de pâte feuilletée, puis découpez des bandes à l'horizontale sur toute la hauteur du sapin.

3. Torsadez chaque bande puis badigeonnez le sapin de lait de soja. Enfournez pour 20 minutes.