Sapin feuilleté au chorizo et pesto d'épinards

Bonjour à toutes et tous

Je vous propose ce matin de continuer avec les idées de cuisine pour les fêtes.. avec une toute dernière idée apéritive que vous devez reconnaître : le sapin feuilleté. C'est une déclinaison astucieuse et festive de la tarte soleil, mise sous forme de sapin, garnie au goûts de chacun. C'est donc la version proposée sur notre table de noël que je partage aujourd'hui. Côté décoration, j'avais repéré sur le net le concept des doubles garnitures rouges/vertes, et avait été séduite par cette idée :

- Pour la garniture rouge, avec des amateurs de chorizo, la saveur était vite trouvée.
- Pour la verte, beaucoup proposaient du pesto au basilic, mais le basilic ne poussant plus à ces températures, il fallait une idée plus de saison. J'ai donc opté pour un pesto d'épinards 100% maison, et très doux.

Vite préparé, ce sapin feuilleté a eu un *« effet wahou trop beau »* puis a ravit tous les gourmands avec ses saveurs et son côté croustillant/fondant. Si la garniture de chorizo « pète » en saveurs, la garniture d'épinards se révéla plus légère mais aussi délicieuse. Pour tout vous dire, le sapin n'a pas passé la soirée.

Je partage donc la recette ici, en espérant que cela vous plaise.

Recette : Sapin feuilleté au chorizo et pesto d’épinards

Saison de la recette : Fêtes de fin d’année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 sapin feuilleté (6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf pour la dorure

Pour la garniture chorizo

- 100 gr de fromage frais
- 75 gr de chorizo fort ou doux, selon votre préférence
- 1 cuillère à café d’aneth
- Facultatif : un peu de lait pour détendre le mélange

Pour la garniture pesto d’épinard :

- 2 bols d’épinards frais (tassés)
- 3 cuillères à soupe de poudre d’amande

- 1 gousse d’ail
- 6 cuillères à soupe d’huile d’olive

Réalisation

Étape 1 : Les rillettes de chorizo

- Épluchez le chorizo pour retirer la peau et coupez le en morceaux.
- Dans un mixer/hachoir, déposez le chorizo en morceaux, le fromage frais et mixez le tout jusqu’à obtention d’une préparation homogène. Si celle-ci est un peu épaisse et s’étale mal si vous la tartinez, ajoutez un peu de lait. Mélangez ensuite avec l’aneth.
- Réservez au frais avant utilisation.

Étape 2 : Le pesto d’épinards

- Dans un mixer, déposez l’ensemble des ingrédients.
- Mixez finement jusqu’à bien émulsionner.
- Réservez au frais avant utilisation.

Étape 3 : Dressage

- Étalez vos pâtes feuilletées sur une feuille de papier cuisson puis superposez les.
- Découpez une grosse forme de sapin avec un tronc assez large. Retirez ensuite la pâte du dessus et réservez là.
- Délimitez à l’œil une bande centrale d’un centimètre qui fera office de tronc, puis à sa gauche étalez les rillettes de chorizo, et à droite le pesto d’épinards.
- Recouvrez de la deuxième pâte feuilletée.
- Découpez des bandelettes partant du tronc. Torsadez les ensuite successivement.
- Dans les chutes de pâtes, découpez des étoiles que vous

pourrez déposer sur le sapin.
- Garnissez les chûtes de pâte du restant de rillettes de chorizo ou de pesto.
- Battez un œuf en omelette puis badigeonnez le sapin.

Étape 4 : Cuisson

- Enfournez pour 25 minutes environ à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Laissez refroidir sur une grille et servez dans la journée.

Astuces :

- *Vous ne trouvez pas d'épinards ?* Remplacez par du persil
- Ce sapin peut être préparé une demi journée à l'avance (ex : dans l'après midi pour une dégustation en soirée). Conservez le à l'air libre. Un passage au réfrigérateur n'est pas conseillé, ce dernier faisant perdre le croustillant du sapin.