



SAPIN DE NOËL À PARTAGER

POUR 4 PERSONNES

500 g de farine
1½ c. c. de sel
1 sachet de levure
sèche (de 7 g)
60 g de beurre
2½ dl de lait
200 g de gruyère
1 œuf

VOICI COMMENT FAIRE

1. Pâte: mélanger farine, sel et levure dans un grand bol. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait, pétrir en pâte molle et lisse. Laisser la pâte doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

2. Façonnage: préchauffer le four à 200° C. Couper le gruyère en 30 morceaux égaux. Diviser la pâte en 30 portions égales, les aplatir un peu. Déposer 1 morceau de gruyère au centre de chaque portion de pâte, façonner en boules, déposer en forme de sapin sur une plaque chemisée de papier cuisson. Laisser lever encore env. 30 min à couvert. Battre l'œuf, en dorer les boules.

3. Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, servir tiède.

Suggestion: mélanger 1 c. s. d'huile d'olive et 1 c. s. de romarin ciselé, en badigeonner le sapin.

Mise en place et préparation:

env. 50 min

Levage: 2 h

Cuisson au four: env. 20 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
540 kcal / lip 22 g / glu 62 g / pro 21 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi