

# LA RECETTE du LUNDI



mini-sapins croustillants aux tartinades du comptoir  
& épices de noël

années



## INGRÉDIENTS

- 1 pain de boulangerie (pain campagne / rustique)
- 4 à 6 càs de tartinade tomate-poivron du Comptoir
- 1 filet d'huile d'olive saveur truffe du Comptoir
- Sel aux épices grillées du Comptoir
- Poivre noir de Madagascar du Comptoir
- Sésame doré du Comptoir
- Quelques baies roses (optionnel pour la couleur)
- 1 carotte ou 1 poivron (si tu veux garder une étoile classique)
- Pics en bois



Pour 8 mini-sapins

— . ✨ . —

## PRÉPARATION :

### 1. Prépare le pain

Coupe ton pain de boulangerie en tranches épaisses.

Recoupe-les en rectangles réguliers.

Dépose sur une plaque et ajoute :

- un léger filet d'huile saveur truffe
- une pointe de sel aux épices grillées

Fais griller 5 minutes à 180°C, juste pour les rendre croustillants.

### 2. Forme les étages

Pour chaque sapin, découpe 3 rectangles :

- grand
- moyen
- petit

Ils serviront de base pour ton sapin en 3 niveaux.

### 3. Montage des sapins

Tartine chaque rectangle d'une fine couche de tartinade tomate-poivron.

Superpose les couches, du plus grand au plus petit, en les fixant avec un pic en bois.

### 4. Découpe l'étoile

Deux options :

✓ Version Comptoir chic (recommandée) :

Parsemer le sommet de sésame doré concassé → effet doré lumineux, très Noël.

✓ Version classique :

Découper une mini étoile dans une carotte ou un morceau de poivron puis la placer sur le pic.

### 5. Finitions festives

Parseme chaque mini-sapin de :

- quelques baies roses concassées
- une pointe de poivre noir de Madagascar
- un tout petit filet d'huile truffée pour la brillance (optionnel)

Et c'est prêt – visuel Noël assuré 🎄✨