



Samedi 5 décembre Etoile au Nutella

*Lors de la fête de la Saint-Nicolas (le 6 décembre), il est de tradition de confectionner des bonshommes en pâte. Mais cette année, nous te proposons une recette plus en accord avec le thème de ce calendrier : elle est facile, rapide, délicieuse et... étoilée !
Alors qu'attends-tu ? Mets-toi aux fourneaux !*

Matériel nécessaire :

- 2 abaisses rondes de pâte feuilletée
- Du Nutella (env. 2 cuillères à soupe)
- 1 œuf
- Un couteau
- Une spatule
- Un pinceau à pâtisserie



Comment faire ?

1. Préchauffe ton four à 200°
2. Déroule une des abaisses de pâte feuilletée, et pose-la, avec le papier dans lequel elle était enroulée, sur une plaque allant au four
3. Avec la spatule, badigeonne ta pâte de Nutella
4. Recouvre le tout avec la deuxième abaisse de pâte feuilletée (tu peux cette fois jeter le papier qui la couvrait)
5. Prends le couvercle de ton pot de Nutella et pose-le au centre du cercle de pâte, pour marquer sa forme
6. Avec ton couteau, en partant du cercle que tu viens de délimiter, coupe la pâte en 16 parts égales (cf. photo 1 : le centre reste intact !)
7. Prends deux des parts que tu viens de découper et tourne-les 2 ou 3 fois vers l'extérieur (tu les enroules en « miroir »), puis attache-les ensemble en pressant bien le bout.
8. Fais de même avec toutes les autres parts, 2 par 2
9. Casse l'œuf dans un bol, mélange bien le blanc et le jaune, puis badigeonne-en ton étoile avec un pinceau
10. Il ne te reste plus qu'à faire cuire ton étoile environ 20 minutes au milieu du four



Bon appétit !

Astuces : Tu peux regarder cette vidéo rapide pour voir en images comment faire :

<https://www.youtube.com/watch?v=oy1bLDkUcag>