

Sapin de Noël à partager fourré aux Saucisses Cocktail

Ingrédients pour 2 sapins

- ✓ 250 g de farine
- ✓ 80 ml d'eau
- ✓ 80 ml de lait
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ ½ sachet de levure de boulanger
- ✓ Herbes de Provence
- ✓ Billes de Mozzarella
- ✓ 1 sachet de saucisses cocktail Madrange
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ Sauce tomate



Préparation

Étape 1 : Préparez la pâte à pizza : mettez la farine, la levure, le sel et 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence dans un grand saladier. Ajoutez l'eau et le lait tiédis, puis pétrissez jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène qui se détache du bol. Couvrez et laissez lever pendant 1 heure à température ambiante.

Étape 2 : Une fois la pâte levée, séparez-la en deux, puis chaque moitié en 24 pâtons de même taille et aplatissez-les. Vous obtenez 48 disques de pâte à pizza prêts à garnir. Déposez 24 billes de mozzarella et 24 demi Saucisses Cocktail sur les pâtons.

Étape 3 : Roulez en boule en enfermant les billes de mozzarella et les saucisses cocktail et déposez-les alternativement en forme de sapin sur des plaques recouvertes de papier cuisson en suivant le modèle de la photo. 1 sapin se compose de 24 boules. Vous devrez ainsi réaliser 48 boules au total pour vos deux sapins.

Étape 4 : Faites fondre le beurre et ajoutez les herbes de Provence restantes. Badigeonnez les sapins avec le beurre fondu, puis enfournez pour 20 minutes à 180°C. A la sortie du four, badigeonnez à nouveau de beurre aux herbes et servez bien chaud accompagné de sauce tomate.



Bon appétit !