

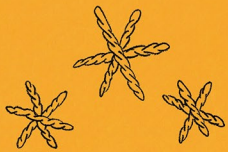


LES ÉTOILES DE NOËL

Des étoiles toutes dorées pour un moment sucré !

Il te faut :

- un rouleau de pâte feuilletée
- du papier sulfurisé
- 60 g de sucre en poudre
- un rouleau à pâtisserie



1. Étale uniformément 30 g de sucre sur un papier sulfurisé. Déroule la pâte et passe le rouleau à pâtisserie sur la pâte pour que le sucre adhère bien. Retourne la pâte et fais la même chose sur l'autre côté.

2. Découpe des bandes d'environ 2 centimètres de large. Torsade chaque bande de pâte.

3. Dépose les torsades en étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisse un bon espace entre chaque étoile. Demande à un grand de mettre à four chaud (180°), pour 12 à 15 minutes de cuisson.



Envoie-nous tes photos à pommedapi@bayard-presses.com ou sur la page [facebook](#) du magazine.