

## Tortillons de Noël sans gluten



[préparation 10 mn - cuisson 10 mn]

### Ingrédients

- 230 g de pâte feuilletée surgelée sans gluten
- pignons
- graines de pavot ou graine de chia

### Recette

Placez votre pâte feuilletée dans le réfrigérateur 3 heures avant utilisation

- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Etalez la pâte feuilletée directement sur la plaque, laissez le papier sulfurisé d'origine.
- Saupoudrez de graines de pignons et de graines de pavot.
- Passez le rouleau à pâtisserie sur les graines pour les enfoncer dans la pâte.
- Coupez des lamelles d'environ 1,5 cm de largeur sur 5 cm de longueur. Tortillez-les délicatement et espacez les, elles vont gonfler pendant la cuisson.
- Enfourez 10 mn.

### Vos enfants peuvent...

Etaler la pâte, torsader les lamelles, répartir les pignons et les graines de pavot.

### Variante

- Utilisez l'emporte pièce pour faire des forme (étoiles, coeurs...), vous aurez plus de déperdition de pâte.
- Remplacez les graines de pavot par des graines de sésame, de tournesol ou du fromage râpé
- INFO: le fromage vendu râpé peu contenir des anti-agglomérants donc du gluten. Râpez-le vous-même.