



# La tarte soleil

NOTRE RECETTE POUR UNE TARTE QUI ENSOLEILLERA VOTRE SOIRÉE !



## QUANTITÉ

Pour 2 amoureux très gourmands



## TEMPS

25 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson



## DIFFICULTÉ

Pas difficile !

## INGRÉDIENTS

### - 2 PÂTES FEUILLETÉES

→ Si vous les faites "maison" : chapeau l'artiste !  
Sinon, ce sera très bon aussi !

### - 1 POT DE PESTO VERDE OU PESTO ROSSO

- DES PIGNONS DE PIN, DES OLIVES,  
DU PARMESAN, de la tapenade, de la ricotta,  
des tomates séchées, du fromage ... )

Pour la garniture, laissez libre cours  
à votre imagination !

### - 1 JAUNE D'OEUF

de poule de préférence !

1- Étalez votre garniture sur une pâte feuilletée en laissant 2 cm au bord sans garniture.

2- Humidifiez les bords libres de la pâte et poser la 2ème dessus de façon à recouvrir la garniture. Souder les bords pour bien fermer.

3- Placez un petit verre au centre de la pâte. A l'aide d'un couteau, découper en 4, puis chaque quart en 3, puis chaque part obtenue à nouveau en 2 de façon à obtenir 24 rayons.

4- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

5 - Torsadez chaque rayon délicatement (pour ne pas détacher la base du rayon du centre de la tarte). Les torsader tous dans le même sens.

6- Allongez le jaune d'oeuf d'un peu d'eau, puis, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner la pâte.

7- Enfourez pour 30 à 40 minutes de cuisson.

8 - Profitez-en pour vous mettre sur votre 31 pour cette belle soirée à deux qui s'annonce, pour décorer votre table, et surtout vous dire des mots d'amour !

9- La tarte est prête !  
Dégustez la ensemble, accompagnée d'une bonne bouteille ou d'une bonne playlist...

\*10 - Normalement, vous devriez avoir quelques restes pour le lendemain ...

Chouette ! De quoi faire durer la Saint Valentin et vous rappeler cette belle soirée que vous avez passé !

