



TARTE SOLEIL

PESTO



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Posez le premier disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez le pesto sur la pâte en veillant à laisser une bordure d'environ 2 cm.
- Humidifiez la bordure avec de l'eau puis couvrez avec le second disque de pâte feuilletée. Soudez bien les bords en appuyant avec les doigts. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte d'oeuf battu.
- Disposez un verre retourné au centre de la pâte et coupez 24 bandes en partant du centre vers l'extérieur.
- Retirez le verre puis torsadez chaque bande de pâte en tournant doucement pour qu'elle ne se déchire pas à la base. Parsemez graines de sésame sur le dessus de votre tarte soleil puis enfournez 30 minutes environ.

Recette & photo réalisées par
pépitesdenoisettes.fr



50MIN | NIVEAU



La liste de courses

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées
1 pot de pesto vert
1 oeuf
2 cuillères à soupe de
graines de sésame

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

