

Tarte Soleil

Ingrédients :

2 rlx pâte feuilletée
4 tr. Jambon
50 gr Parmesan
1 bt Pesto
1 pc Oeuf (conserver le jaune)

Préparation :

Préchauffez le four à 210 °

Etaler un rouleau de pâte

Répartir sur la pâte les tranches de jambon en laissant un bord de 3cm vide

Répartir le Pesto sur les tranches de jambon

Saupoudrer le tout de Parmesan

Coller au blanc d'oeuf (ou avec de l'eau) le bord de la pâte

Recouvrir le tout avec le deuxième rouleau et coller les bords.

Badigeonner la surface avec un jaune d'oeuf.

Façonnage :

Poser un verre retourné au centre de la préparation pour marquer la pâte avec une lame bien aiguisée découper en partant du verre vers l'extérieur couper en deux, quatre, huit .. ext jusqu'à faire 24 parts.

Soulever une part avec le couteau et torsader la part (2 tours)

Finir avec le jaune d'oeuf les parties non couvertes

Mettre au four 30 min

Sortir et laisser refroidir .