

TARTE SOLEIL À LA TRUITE FUMÉE, FROMAGE FRAIS ET PESTO D'AIL DES OURS



Ingrédients pour 1 tarte

Ingrédient	Quantité
pâtes feuilletées	2
Fromage frais	1
Pesto ail des ours	5 càs
Truite fumée	200 gr
graines de pavot	1 càs

Préparation

1. Sortez la grille du four. Prendre une plaque en silicone. Y dérouler la première pâte feuilletée. Étaler le fromage jusqu'à 1,5 cm du bord à l'aide d'une spatule. Répartir sur le fromage, la truite fumée préalablement découpée en petits morceaux. Avec la spatule, déposer et étaler le pesto d'ail des ours. Battre un œuf dans un bol. Avec un pinceau, en badigeonner le pourtour de la pâte. Recouvrir l'ensemble avec la seconde pâte feuilletée bord à bord et faire une légère pression autour pour faciliter l'adhésion des 2 pâtes. Allumez votre four thermostat 180 °. Passer le reste d'œuf sur la pâte feuilletée et saupoudrer de graines de pavot.

2. Pour la découpe, placer un verre retourné sur le centre de la pâte. Découper en 4 parts, puis à nouveau en 4 (soit 8 parts), ensuite découper chaque 8ème à nouveau en 3. Cela fera au total 24 parts à votre tarte soleil. ATTENTION : les parts ne doivent pas être entièrement découpées autour du verre. Prendre avec précaution le bout d'un "rayon" et le torsader comme sur la photo (un à deux tours selon). Et ainsi de suite. Enlever le verre et enfourner pour 30 à 35 minutes. Bonne dégustation.
