

# TARTE SOLEIL

## INGRÉDIENTS :

2 PÂTES FEUILLETÉES PUR BEURRE  
1 POT DE PESTO ROUGE  
1 JAUNE D'ŒUF  
DES GRAINES DE SÉSAME



☞ ☞

PRÉCHAUFFER LE FOUR 5 MN A 180°.

☞ ☞

DÉROULER LA PREMIÈRE PÂTE ET LA METTRE A PLAT EN GARDANT SON PAPIER SULFURISÉE.

☞ ☞

BADIGEONNER LA MOITIE DU POT DE SAUCE PESTO SUR LA PÂTE UNIFORMÉMENT.

☞ ☞

RECOUVRIR AVEC LA SECONDE PÂTE EN APPUYANT SUR LES BORDS.

☞ ☞

PRENDRE UN VERRE LE RETOURNER ET APPUYER AU CENTRE DE LA PÂTE POUR MARQUER L'EMPREINTE DU VERRE.

☞ ☞

COUPER LA PÂTE EN 4 PARTS JUSQU'AU CERCLE DU CENTRE DE LA PÂTE, PUIS CHAQUE PART EN DEUX, PUIS CHAQUE PART EN TROIS, PUIS TOURNER SUR ELLES-MÊMES LES PÂTES POUR FAIRE DES TORSADÉS.

☞ ☞

BADIGEONNER LE TOUT AVEC LE JAUNE D'ŒUF ET SAUPOUDRER DE GRAINES DE SÉSAMES.

☞ ☞

FAIRE CUIRE 20 MN

☞ ☞

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 25 MN A 180°**