

Farte Soleil: Tomates - Mozzarella - Basilic

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	2x
- CONCENTRÉ DE TOMATES	100g
- COULIS DE TOMATES	50g
- BASILIC	1/2 c à soupe
- MOZZARELLA	150g sèche
- OEUF(S)	1
- GRAINES DE SÉSAME	
- GRAINES DE PAVOT	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le concentré de tomates avec le coulis et le basilic. Salez et poivrez.
- Etalez la première pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
- Recouvrez du mélange tomate puis répartissez la mozzarella sèche sur toute la surface de la pâte.
- Déposez alors la seconde pâte feuilletée sur le tout.
- Posez un petit verre (renversé) au centre et appuyez légèrement pour marquer la pâte mais sans la couper.
- Commencez par découper avec un couteau bien aiguisé la pâte en 4 parts égales.
- Découpez ensuite chaque quart en deux. Et à nouveau en 2.
- Prenez chaque bande et tournez-la deux fois sur elle-même.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez l'œuf en omelette et badigeonnez-en la pâte.
- Retirez le verre puis saupoudrez le centre de pavot et les torsades de graines de sésame.
- Enfournez 35-40 minutes en vérifiant la cuisson à partir de 30 minutes.
- Servez tiède ou froid en prédecoupant légèrement les torsades.

